# Gâteaux Traditionnels
# Samira

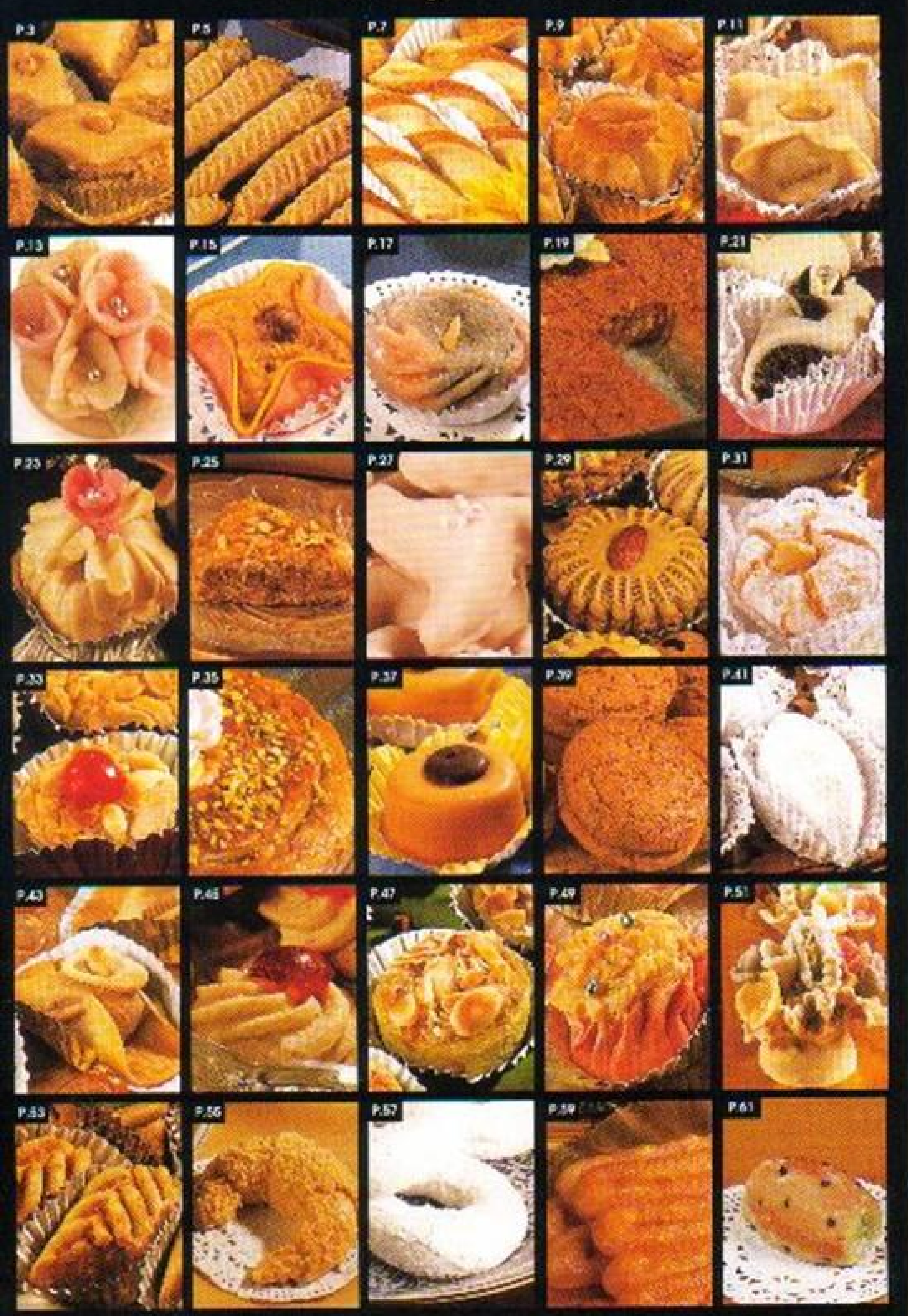
*Préparations à base de fruits secs*
*Dans les deux langues : Arabe et français*



# Tous les gateaux en un clin d'oeil

*Numéro Spécial Gâteaux De Fête, Préparations à base de fruits secs*

*Dans les deux langues : Arabe et français*



# sommaire


بقلاوة - 3 – Baklawa

كورني بالفواكه الجافة - 5 – Cornets aux fruits secs

الكرافات - 7 – Cravates

دزيرية - 9 – Dziria

الرسائل - 11 – Enveloppes

الفانيد كورون من الورد - 13 – Fanide (couronne de fleurs)

الأزهار المنحنية - 15 – Fleurs pincées

هريسة - 17 – H'rissa

قلب اللوز - 19 – Kalb el louz

الكفتة - 21 – Kefta

كموسة العجوزة - 23 – Kemousset el adjouza

خبزة القطايف - 25 – Khebzet el k' taïef

عرايش - 27 – L'arayech

المشكلة - 29 – M'chekla

المشقق - 31 – M'chekek

مشوك - 33 – M'chewek

المحنشة - 35 – M'hancha

مخبز - 37 – M'khebez

المكارون - 39 – Macarons

مقروط اللوز - 41 – Makrout elouz

مراكشيات - 43 – Merakchiettes

بتي فور باللوز - 45 – Petits fours aux amandes

بستاش باللوز المنسل - 47 – Pistaches aux amandes effilées

قنيدلات - 49 – Q'nidlettes

سليلات الورد - 51 – S'lilettes de roses

سكندريات - 53 – Skendriettes

تشارالك العريان - 55 – T'Cherek el aryane

تشارالك المسكر - 57 – T'Cherek M'seker

زلابية - 59 – Zlabia

الفواكه بعجينة اللوز - 61 – Fruits a la pate d'amandes

# BAKLAWA

**INGRÉDIENTS :**

*Pour la pâte :*
- *01 mesures de farine*
- *01 mesure de smen ou de margarine fondue*
- *01 œuf*
- *Eau de rose*
- *01 pincée de sel de table*

*Pour la farce :*
- *02 mesures d'amande moyennes moulues*
- *01 mesure de sucre glace*
- *1/2 verre d'eau de rose*
- *1/2 verre de smen fondu*
- *01 pincée de cannelle*

*Pour le sirop (cherbet):*
- *03 mesures de miel*
- *01 mesure d'eau de rose*

**PRÉPARATION :**

Dans un récipient, mettre la farine tamisée.
Faire une fontaine au milieu et verser le smen fondu (pas très chaud). Ajouter l'œuf, puis la pincée de sel.Mouiller petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte malléable.Former des petites boules. Laisser reposer 20 mns.En même temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués.Mouiller petit à petit avec l'eau de rose. Bien mélanger avec le bout des doigts.Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis passer à la machine à pâte N°5 puis N°7, de façon à obtenir des feuilles de pâte fine.En même temps, beurrer le moule, puis étaler la première bande de pâte, puis la deuxième à coté, puis la troisième jusqu'à recouvrir entièrement le fond du moule dans le sens horizontal.Utiliser un pinceau propre pour beurrer chaque couche de pâte.Répéter l'opération en alternant les couches verticales puis horizontales jusqu'à former 7 couches de pâte. Etaler la farce sur toute la surface, de manière à former une couche homogène.Continuer d'étaler les bandes de pâte en beurrant à chaque couche, jusqu'à obtenir les 7 couches.Couper les Baklawa en losanges de 4 cms de coté.Disposer au milieu de chaque pièce 1/2 amande : la surface doit aussi être beurrée avec du smen. Mettre à cuire au four à température moyenne pendant 1 H , jusqu'à obtenir une couleur dorée.Dès la sortie du four, humecter de sirop tiède.Laisser absorber jusqu'au lendemain.Découper ensuite ,et présenter dans des caissettes.

# بقلاوة

**المقادير**

**العجينة:**
- 4 كيلات فرينة .
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذائبة .
- 1 بيضة .
- قرصة ملح المائدة .

**الحشو:**
- 2 كيلات لوز مرحي متوسط .
- 1 كيلة سكر ناعم .
- قرصة قرفة .
- 1/2 كاس من ماء الورد .
- 1/2 كاس من السمن الذائب .

**الشاربات:**
- 3 كيلات عسل .
- 1 كيلة من ماء الورد .

**كيفية التحضير:**

ضعي في وعاء الفرينة المغربلة احفري وسطها واسكبي السمن الذائب (ليس ساخنا). أضيفي البيضة ثم ذرذري الملح ثم إعجني الكل بإضافة ماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة مرنة قسميها إلى كريات صغيرة و اتركيها تستريح لمدة 20 دقيقة.

في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه ورشي ماء الورد تدريجيا اخلطي بأطراف الأصابع ليبقى الخليط متناثر.

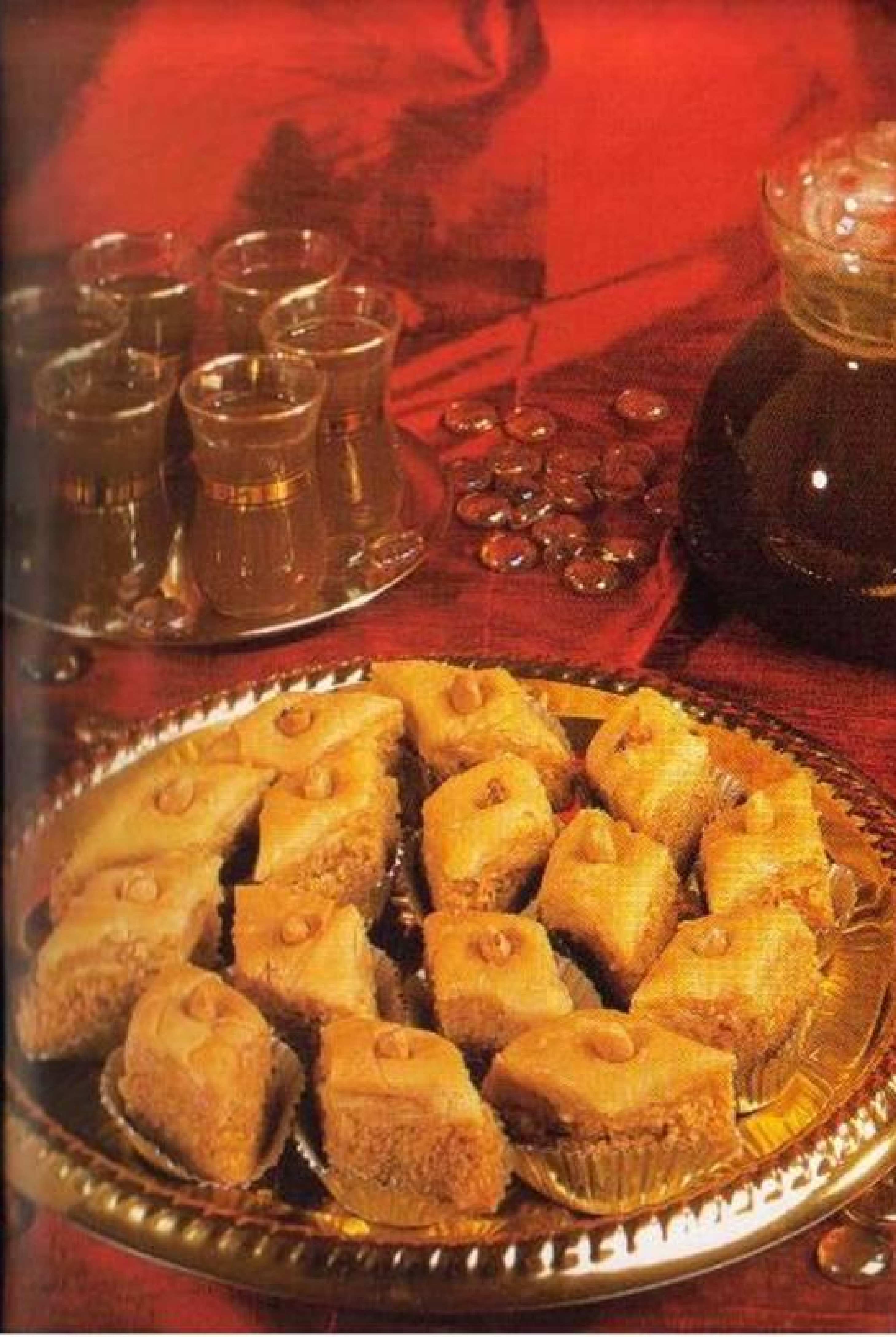
إبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها بآلة العجينة في رقم 5 ثم 7 حتى تتحصلي على ورقة عجينة رقيعة.

إدهني الصينية بالزبدة ثم افرشي ورقة العجينة الأولى ثم الثانية بجوارها ثم الثالثة.......... إلى أن تغطي قاع الصينية بشكل أفقي.

إستعملي ريشة نقية لدهن كل طبقة بالسمن. كرري العملية عموديا ثم أفقيا ..... إلى ان تصلي إلى الطبقة السابعة.

افرشي الحشو حتى تغطي كامل السطح، واصلي عملية التوريق و الدهن على كل طبقة إلى ان تفرش 7 طبقات أخر.

قطعي البقلاوة على شكل معينات متتالية طولها 4 سم، ضعي وسط كل شكل نصف حبة لوز، يدهن السطح كذلك بالسمن، ثم ضعيها في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة إلى ان يصير لونها ذهبيا، فور خروجها من الفرن إسقيها بالشاربات دافئة (عسل + ماء الورد) واتركيها تشرب إلى يوم الغد، قطعيها حسب شكلها وقدميها في حاويات.



# CORNETS AUX FRUITS SECS

INGRÉDIENTS :

*Pour la pâte :*
- *03 mesures de farine*
- *1/2 mesure de smen ou de margarine fondue*
- *1 verre d'eau de rose*
- *01 pincée de sel de table*

*Pour la farce :*
- *2 mesures de fruits secs (amandes, noix,...)*
- *1 mesure de sucre glace*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *03 œufs*

*Pour le sirop (" cherbet ") :*
- *3 mesures de miel*
- *1 mesure d'eau de rose*

PRÉPARATION :

Dans une terrine, mélanger la farine, la margarine fondue et la pincée de sel ,verser ensuite progressivement l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte lisse.Laisser reposer.
En même temps, préparer la farce en mélangeant les fruits secs, le sucre glace et la vanille.Humecter progressivement avec les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Avec la farce, former des boules de 3 cm de diamètre.
Les disposer sur un plat saupoudré de farine ou de maizena pour qu'elles ne collent pas.A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm.
Avec un verre à rebord fin, découper des cercles au milieu desquels vous disposerez des boules de farce.
Refermer ensuite les bords de manière à former des cornets.
Décorer comme indiqué sur la photo, puis disposer sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four à 200°, jusqu'à obtenir une couleur dorée.
Une fois cuits, plonger les cornets dans le sirop tiède, puis décorer la farce avec des fruits concassés.
Présenter dans des caissettes.

# كورني بالفواكه الجافة

المقادير

العجينة:

الحشو:

الشاربات:

كيفية التحضير:

في وعاء أخلطي الفرينة، المارغرين الذائبة و الملح ، رشي بماء الورد تدريجيا حتى تحصلي على عجينة ملساء، واتركيها ترتاح. في نفس الوقت، حضري الحشو بخلط كل الفواكه الجافة و السكر الناعم و الفانيلا. بللي بالبيض تدريجيا حتى تحصلي على عجينة متجانسة.

كوني كريات سمكها 3سم .

ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالنشاء لكي لا تلتصق .

بواسطة الجلال ابسطي العجينة بسمك 3ملم .

بواسطة كأس قطعي دوائر ضعي في وسطها الحشو، أديري طرفي العجينة حتى تكوني شكل مخروط. زيني كما هو واضح في الصورة ثم ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة في فرن درجته 200 درجة حتى يصير لونها ذهبي، بعد الطهي أغطسيها في شاربات دافئة ثم زينيها بالفواكه الجافة المكسرة.



# LES CRAVATES

INGRÉDIENTS

*pour la pâte:*
* *3 mesures de farine (250 gr environ)*
* *1/2 mesure de margarine fondue*
* *1 pincée de sel*
* *5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
* *Eau*

*Ingrédients pour la farce :*
* *500 gr d'amande finement moulues*
* *250 gr de sucre glace*
* *Zeste d'un citron*
* *1 C. à soupe de vanille*
* *03 œufs*

*Ingrédients pour le sirop (" sherbet ") :*
* *500 gr de miel*
* *1 /4 l d'eau de fleurs d'oranger*

*Pour la décoration :*
* *01 blanc d'œuf*
* *Amandes effilées*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel et le beurre fondu. Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe bien la matière grasse. Humecter avec de l'eau de roses jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des boules et laisser reposer. En attendant, préparer la farce :
Mélanger les amandes, le sucre glace, le zeste de citron et la vanille. Ajouter les œufs jusqu'à obtenir une farce ferme.
(vous pouvez ajouter le colorant de votre choix, dilué dans l'arôme correspondant). Sur un plan de travail enfariné, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
Recouvrir avec une couche de farce. Ajouter dessus une deuxième couche de pâte. Abaisser encore une fois, toujours avec le rouleau à pâtisserie. A l'aide d'un couteau, découper ensuite des bandes de 15 cm de long sur 02 cm de large. Rouler ces bandes en torsades sur 2 tours. Pour la décoration, badigeonner la surface de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrer d'amandes effilées. Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four. Mettre à cuire à four moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée. Dès sortie du four, arroser avec le sirop.
Présenter dans des caissettes.

## الكرافات

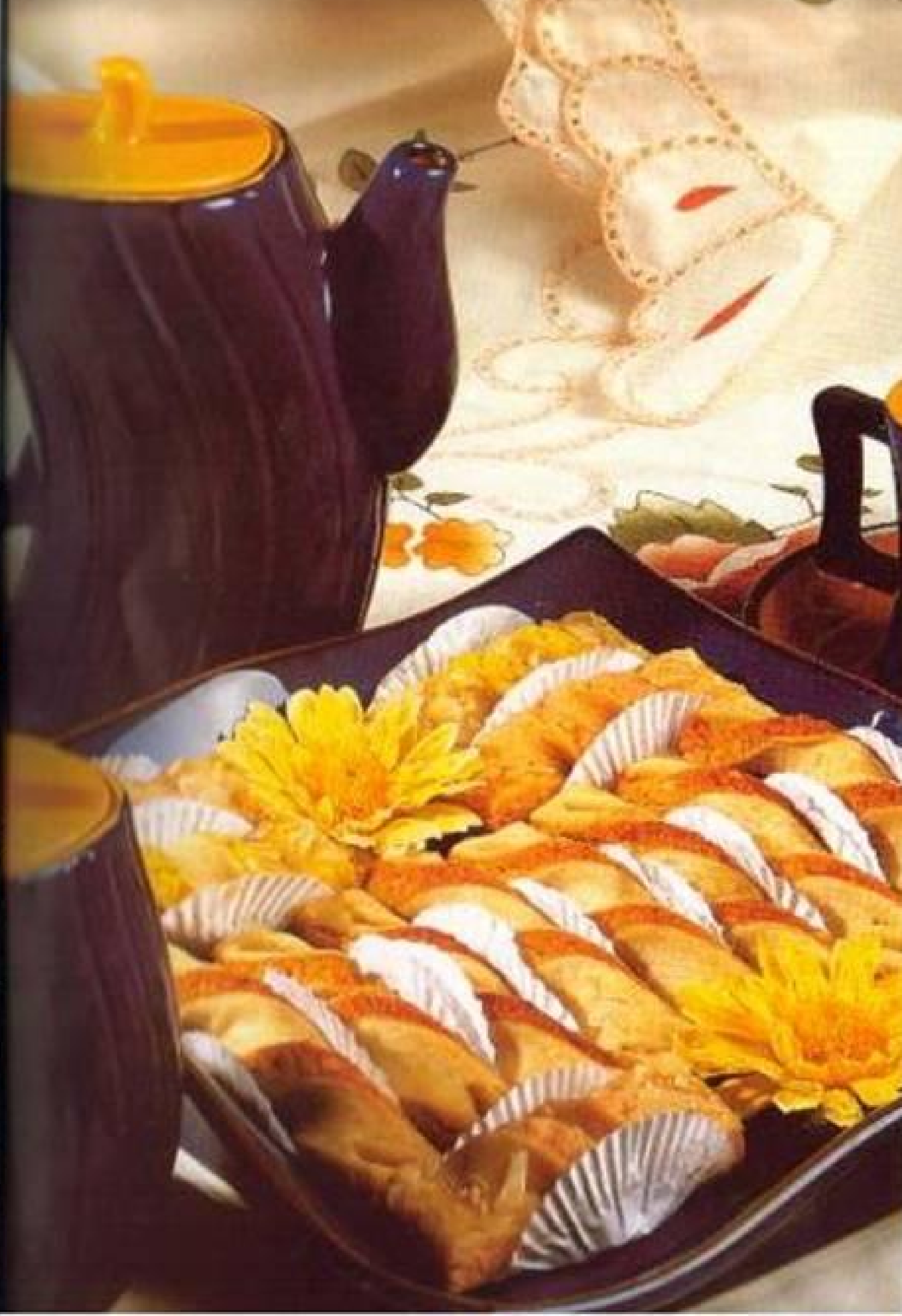
المقادير:

كيفية التحضير:

في وعاء اخلطي الفرينة، الملح و الزبدة الذائبة. حكي الخليط جيدا بين الأيدي حتى الفرينة تمتص الدهن. بللي بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء كوني كريات واتركيها ترتاح.

حضري الحشو بخلط اللوز و السكر الناعم و قشرة الليمون و الفانيلا. ضعي البيض حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

تستطيعين إضافة الملون الغذائي في الحشو حسب الإختيار بعد أن تذيبيه في نكهته المناسبة.
على طاولة العمل مرشوشة بالفرينة ابسطي العجينة إلى سمك 2 إلى 3 ملم بواسطة الحلال.
ابسطي فوق العجينة الحشو و غطي الكل بعجينة ثانية. ابسطي الكل بالحلال
وبواسطة سكين قطعي شريط طوله 15سم و عرضه 2 سم ادوري الشريط مرتين على نفسه.
وللتزيين اطلي السطح ببياض البيض بواسطة ريشة ثم ضعي فوقه اللوز المنسل. ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة داخل فرن مدة 15 إلى 20 دقيقة حتى يحول لونه إلى الذهبي. فور خروجه من الفرن، اغطسيه في الشاربات و قدميه في حابيات.



# DZIRIA

**INGREDIENTS :**

*Pour la pâte :*
- *04 mesures de farine*
- *01 mesure de smen ou de margarine fondue*
- *1 verre d'eau de rose*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *1 pincée de sel de table*

*Pour la farce :*
- *02 mesures d'amande moyennes moulues*
- *01 mesure de sucre glace*
- *03 œufs*
- *Zeste d'un citron*

*Pour le sirop (cherbet):*
- *03 mesures de miel*
- *01 mesure d'eau de rose*

**PRÉPARATION :**

Dans un récipient, mettre la farine, le beurre fondu et la vanille. Ajouter la pincée de sel puis mouiller petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. Laisser reposer .
En même temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués, de manière à former une pâte.
Former des petites boules de 3 cms de diamètre.
Les disposer sur un plateau saupoudré de maïzena ou de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.
Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la à machine à pâte N°5 puis N°7. La découper ensuite en formes de cercles à l'aide d'un verre à rebord fin.
Mettre une boule de farce au milieu de chaque cercle et refermer les bords de la pâte autour de la farce avec le bout des doigts, comme indiqué sur la photo.
Décorer chaque gâteau avec 1/2 amande.
Les disposer ensuite sur un moule saupoudré de farine.
Mettre à cuire à four à température moyenne jusqu'à obtenir une couleur dorée. Dès la sortie du four, humecter de sirop chaud.
Présenter dans des caissettes.

## دزيرية

**المقادير**

العجينة:
- 4 كيلات فرينة.
- كأس من ماء الورد.
- ملعقة كبيرة من الفانيلا.
- قرصة ملح المائدة.

الحشو
- 2 كيلات لوز مرحي رقيق.
- 1 كيلة سكر ناعم.
- 3 بيضات.
- قشرة حبة الليمون.

الشاربات
- 3 كيلات عسل.
- 1 كيلة من ماء الورد.

**كيفية التحضير:**

في وعاء ضعي الفرينة ثم الزبدة الذائبة ثم الفانيلا، ذرذري قرصة الملح و بللي بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال واتركيها ترتاح.
في حين حضري الحشو حسب المقادير المذكورة أعلاه حتى تتشكل عجينة، قسميها إلى كريات صغيرة قطرها 3 سم وضعيها في صينية مرشوشة بالنشاء أو السكر الناعم لكي لاتلتصق .
إبسطي العجينة بالعلال ومرريها بآلة العجين في الرقم 5 ثم 7 وقطعيها على شكل دوائر بواسطة كأس شفرته رقيقة .
ضعي الحشو في وسط كل دائرة واقرصي طرفي العجينة حول الحشو بالأصابع حسب الصورة، ضعي نصف حبة لوز فوق كل دزيرية، ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة ، في فرن متوسط الحرارة إلى أن يصبح لونها ذهبيا. فور خروجها إغطسيها في الشاربات ساخنة (عسل+ماء الورد) وقدميها في الحلويات.



# LES ENVELOPPES

INGRÉDIENTS

*pour la pâte :*
- *03 mesure de farine*
- *1/2 mesure de margarine fondue*
- *1 C. à café de vanille*
- *1 pincée de sel*
- *1/2 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger*

*pour la farce :*
- *500 gr d'amandes (ou de noix) finement moulues*
- *300 gr de sucre glace*
- *Zeste d'un citron*
- *1 C. à café de vanille*
- *02 ou 03 œufs*

*pour le sirop (" cherbet ") :*
- *500 gr de miel*
- *1/4 de l. d'eau de fleurs d'oranger*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sel et la vanille.
Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue.
Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine.
Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler.Former des boules et laisser reposer.
Préparer la farce avec les ingrédients indiqués.
Verser progressivement les oeufs jusqu'à obtenir une pâte homogène
Former des boules de 3 cm de diamètre.
Abaisser ensuite les boules de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte N° 5 puis N° 7.
Découper des carrés de10 cm de côté.
Disposer une boule de farce au milieu de chacun de ces carrés.
Relever ensuite les coins opposés 2 par 2 vers le centre ;
Pour finir, piquer une amande au milieu et pincer les côtés avec un "Nekkach ".
Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée
Dès sortie du four, arroser avec le sirop.
Présenter dans des caissettes

## الرسائل

المقادير:

العجينة:
- 3 كيلات فرينة.
- 1/2 كيلة مارغرين الذوبة.
- 1 ملعقة قهوة من الفانيلا.
- 1 قرصة ملح.
- 1/2 كأس شاي من ماء الورد.

الحشو:
- 500غ لوز أو جوز مرحي.
- 300غ سكر ناعم.
- قشرة ليمون.
- ملعقة قهوة من الفانيلا.
- 2 إلى 3 بيضات.

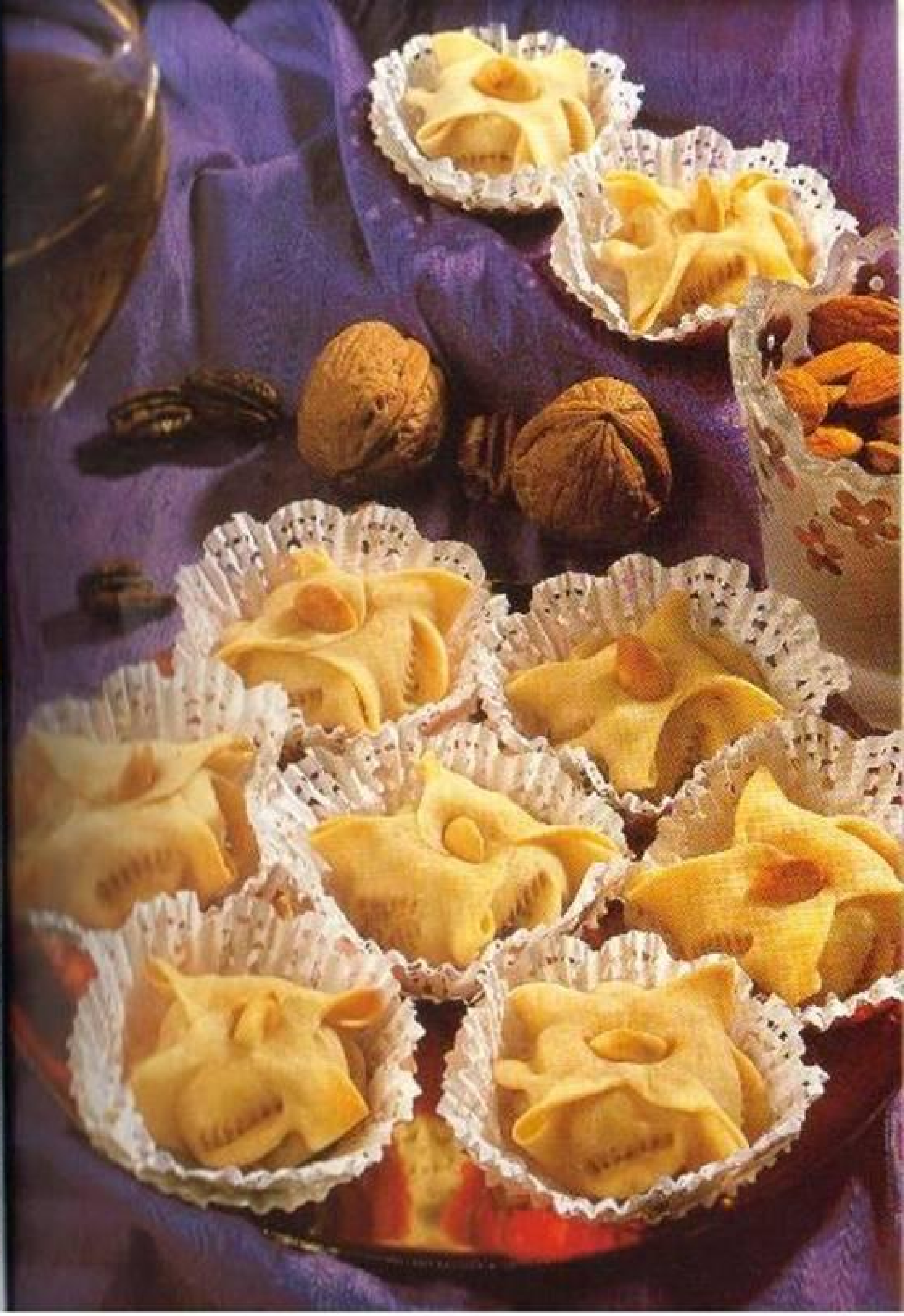
الشاربات:
- 500غ من العسل.
- 1/4 لتر من ماء الورد.

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفرينة، الملح، الفانيلا. ضعي حفرة في الوسط واسكبي المارغرين. حكي الخليط جيدا بين يديك حتى يمتص الدهن، رشي تدريجيا بماء الورد حتى تحصلي على عجينة ملساء سهلة الإستعمال. كوني كريات واتركيها ترتاح. حضري الحشو بالمقادير المذكورة سابقا، بللي بالبيض تدريجيا حتى تحصلي على عجينة متجانسة. كوني كريات قطرها 3سم وضعيها في صينية مرشوشة بالسكر الناعم.

ابسطي العجينة بواسطة حلال ثم في آلة العجين و ذلك في رقم 5 ثم 7. قطعي مربعات ضلعها 10سم. ضعي كرية في وسط كل مربع إرفعي الزاويتين المتقابلتين مثنى مثنى نحو المركز في النهاية زيني بحبة لوز في القمة وانقشي الحواف الأربعة بالنقاش.

ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تأخذ اللون الذهبي. فور خروجها من الفرن إغطسيها في الشاربات و قدميها في حاويات.



# EL FANIDE
## (COURONNE DE FLEURS)

**INGRÉDIENTS :**

- *250 g d'amandes moulues en poudre*
- *400 g de Sucre glace tamisé*
- *04 C. à soupe de beurre fondu*
- *01 blanc d'œuf*
- *01 C. à café de vanille*

*Pour la décoration :*

- *Roses et feuilles en pâte d'amandes*
- *Perles de couleur*

**PRÉPARATION :**

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace, le beurre fondu refroidi et la vanille.
Humecter le mélange avec le blanc d'œuf battu en neige, jusqu'à obtenir une pâte ferme.
Saupoudrer le plan de travail de farine et former 2 boudins de pâte de 15 cm de long et de 1 cm de large. Les superposer puis disposer sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four à température moyenne pendant 10 mn, en laissant la porte du four entr'ouverte. Le gâteau doit être cuit sans prendre de couleur.

Dès sortie du four, décorer avec des feuilles de roses réalisées avec la pâte d'amandes, de couleurs préparées, selon les goûts, avec du colorant alimentaire dilué dans l'arôme correspondant.

## الفانيد
### كورون من الورد

**المقادير:**

- 250غ لوز مرحي ناعم جدا
- 400غ سكر ناعم مغربل
- 4 ملاعق أكل زبدة ذائبة
- بياض بيضة
- ملعقة صغيرة من الفانيلا

**الديكور:**

- الأزهار و الوريقات من عجينة اللوز
- كريات الفضة

**كيفية التحضير:**

في وعاء ضعي اللوز و السكر الناعم و الزبدة الذائبة(باردة) و الفانيلا. بللي الخليط ببياض البيض مخفوق كالثلج الى أن تتحصلي على عجينة متماسكة. نرش طاولة العمل بالفرينة و نشكل أنبوبين طولهما 15سم و سمكهما 1سم. نضع الواحد على الآخر.

تضع الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و نضعها في فرن درجته متوسطة(مع ترك باب الفرن مشقوق) لمدة 10 دقائق، حيث يجف فقط كما يجب أن يحافظ على لونه الطبيعي.

فور خروجه نزينه بالوريقات و الورود المشكلة من عجينة اللوز الملونة حسب الذوق بملون غذائي مبلل بنكهة الخاصة.



# LES FLEURS PINCÉES

*INGRÉDIENTS :*

*Pour la pâte :*
- *04 mesures de farine*
- *01 mesure de smen ou de margarine fondue*
- *1 verre d'eau de rose*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *1 pincée de sel de table*
- *Colorant vert dilué dans l'arôme de pistache*
- *Colorant jaune dilué dans l'arôme de citron*
- *Colorant rouge dilué dans l'arôme de fraise*
- *Noisettes pour la décoration*

*Pour la farce :*
- *02 mesures d'amande moyennes moulues*
- *01 mesure de sucre glace*
- *03 œufs*
- *Zeste d'un citron*

*Pour le sirop (" cherbet "):*
- *03 mesures de miel*
- *01 mesure d'eau de rose*

*PRÉPARATION :*

Dans un récipient, mettre la farine, le beurre fondu et la vanille. Ajouter la pincée de sel puis mouiller petit à petit avec l'eau de rose jus qu'à obtenir une pâte facile à travailler.
La partager en 03 boules, chacune sera coloré comme indiqué sur la photo.Laisser reposer.En même temps, préparer la farce avec les ingré dients indiqués, de manière à former une pâte.
Former des petites boules de 4 cms de diamètre.Les disposer sur un plateau saupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.
Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la à machi ne à pâte N°5 puis N°7 Sur un plan de travail, disposer la pâte rose et l'enduire de margarine. Déposer dessus la pâte jaune.
Découper ensuite en formes de carrés de 6 à 7 cm de côté.
Mettre une boule de farce au milieu de chaque carré et refermer les bords de la pâte autour de la farce avec le bout des doigts, comme indi qué sur la photo.Décorer chaque gâteau avec une noisette.
Les disposer ensuite sur un moule saupoudré de farine.
Mettre à cuire à four à température moyenne jusqu'à obtenir une cou leur dorée.
Dès sortie du four, humecter de sirop chaud.Présenter dans des caissettes.

# الأزهار المنحنية

المقادير:

العجينة:
- 4 كيلات فرينة.
- 1 كيلة من السمن أو المارغرين الذائبة.
- 1 كأس من ماء الورد.
- 1 ملعقة أكل من الفانيلا.
- 1 قرصة ملح المائدة.
- لون أخضر محلل في نكهة الفستق.
- لون أصفر محلل في نكهة الليمون.
- لون أحمر محلل في نكهة الفراولة.
- بندق للتزيين.

الحشو:
- 2 كيلات لوز مرحي متوسط.
- 1 كيلة سكر ناعم.
- 3 بيضات.
- قشرة ليمون.

الشاربات:
- 3 كيلات عسل

## كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفرينة، الزبدة الذائبة، الفانيلا، ضعي قرصة الملح و بللي تدريجيا بماء الورد حتى تحصلي على عجينة سهلة الاستعمال. قسميها إلى 3 كريات كل واحدة ملونة كما هو واضح في الصورة واتركيها ترتاح.

في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه و كوني كريات قطرها 4سم. ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالسكر الناعم لكي لا تلتصق. ابسطي العجينة بواسطة حلال و مرريها بآلة العجين في الرقم 5 ثم 7 فوق طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ابسطي العجينة الملونة واطليها بالزبدة وافرشي فوقها عجينة أخرى مغايرة اللون.

قطعي العجينة إلى مربعات يتراوح ضلعها من 6 إلى 7سم، ضعي كرية حشو في وسط كل مربع وارفعي أطراف العجينة حول الحشو بواسطة أطراف الأصابع كما هو واضح في الصورة. زيني كل الحلوى بحبة بندق و ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة في فرن متوسط الحرارة حتى تأخذ اللون الذهبي. فور خروجها من الفرن أغطسيها في شاربات ساخنة، و قدميها في



# H'RISSA

**INGRÉDIENTS :**

- *1 mesure d'amandes finement moulues (500 gr)*
- *1 mesure de sucre glace bien tamisé (500 gr)*
- *Colorants avec arômes correspondants*
- *4 à 5 blancs d'œufs*

**PRÉPARATION :**

Dans un récipient, mettre les amandes et le sucre glace. Ajouter au f
et à mesure les blancs d'œufs battus en neige, jusqu'à obtenir une p
malléable.
Diviser en boules de même dimension, que vous colorerez chacun
d'une couleur différente, à l'aide des colorants alimentaires dilués av
leurs arômes correspondants.
Mélanger ensuite toutes les boules ensemble, afin d'obtenir une co
leur dégradée.
Former des petites boules de 3 cm de diamètre.
Les aplatir puis pincer leurs pourtours à l'aide d'un " nekkach ".
Pour finir, piquer une amande au sommet de chaque gâteau.
Présenter dans des caissettes.
**Remarque** : ces gâteaux ne doivent pas être cuits au four.

## هريسة

**قادير:**

- كيلة من لوز مرحي رقيق ( حوالي 500غ).
- كيلة من السكر الناعم مغربل (حوالي 500غ).
- الملون الغذائي المناسب للنكهة.
- 4 إلى 5 بياض بيض.

**كيفية التحضير:**

ضعي في وعاء اللوز و السكر الناعم. أضيفي بياض البيض تدريجيا مخفوق كالثلج حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.

اقسميها إلى كريات متساوية. كل واحدة ملونة على حدى و هذا بالملون الغذائي المبلل في نكهته الخاصة.

اخلطي العجائن فيما بينها حتى تتحصلي على لون متدرج. كوني كريات صغيرة سمكها 3سم. ابسطيها ثم انقشي حوافها بواسطة النقاش. في النهاية زينيها بحبة لوز في قمة كل واحدة و قدميها في حاويات .

**ملاحظة:**

هذه الحلويات لاتطهى في الفرن.



# KALB EL LOUZ

**INGRÉDIENTS :**

- *01 kg de semoule moyenne*
- *500 gr de sucre cristallisé*
- *250 gr de beurre fondu*
- *1 verre d'eau de fleurs d'oranger + eau*
- *1 C. à soupe de vanille*

*Pour le sirop (" cherbet ")*

- *1 l. & 1/2 d'eau*
- *500 grs de sucre cristallisé*

**PRÉPARATION DE LA PÂTE :**

La veille de la cuisson, mélanger la semoule, le sucre cristallisé, le beurre, la vanille et l'eau de fleurs d'oranger.
Le lendemain, mélanger avec 1 /2 verre d'eau de fleurs d'oranger.
Préparation du sirop :
Mettre à cuire l'eau et le sucre cristallisé de manière à obtenir un liquide pas trop épais.
Sur un plat bien beurré, disposer la pâte, puis la farce puis la pâte.
Décorer avec des 1 /2 amandes.
Mettre à cuire à four moyen pendant 30 mn jusqu'à ce que la surf[ace]
obtienne une couleur dorée allant vers le marron.
Sortir du four et arroser de sirop.Remettre au four éteint pour qu[e le]
sirop soit bien absorbé et qu'on puisse facilement couper la pâte.
Présenter dans des caissettes.

## قلب اللوز

**...مقادير:**

...عجينة:

...غ من السميد المتوسط.

...غ من السكر العرجي.

...غ من الزبدة الذائبة

...س من ماء الورد + الماء.

...ملعقة أكل من الفانيلا.

...شاربات:

...من الماء.

500غ من السكر العرجي.

...حشو:

...لات لوز.

...ة سكر.

...زهر.

**كيفية التحضير:**

ليلة قبل الطهي، قومي بخلط السميد و السكر العرجي و الزبدة و الفانيلا و الماء مع ماء الورد.

في اليوم التالي ضيفي للخليط نصف كأس من ماء الورد.

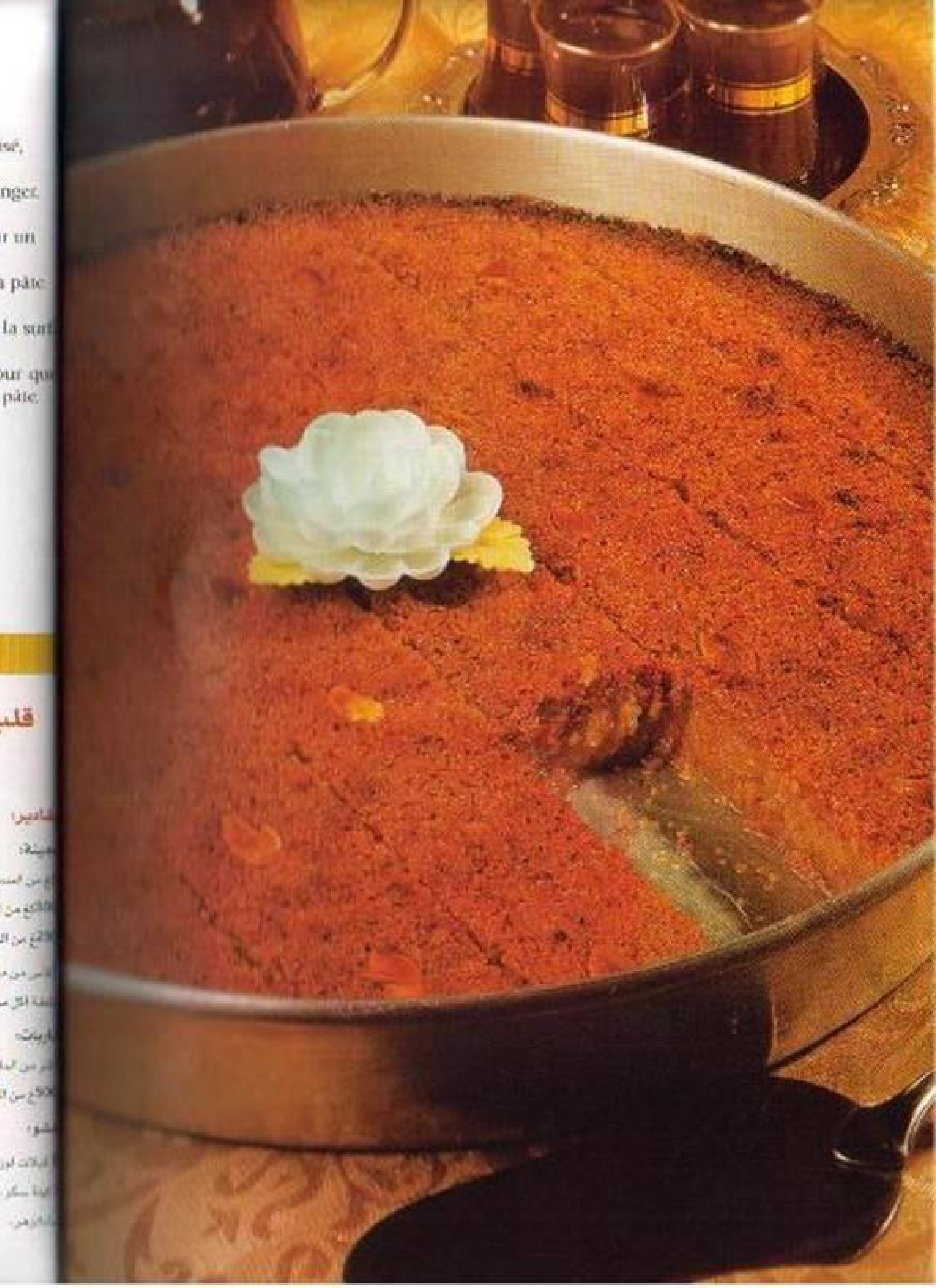
قومي بتحضير الشاربات، و ذلك بطهي الماء و السكر حتى يصبح السائل عاقدا.

في صينية مطلية بالزبدة ضعي العجينة ثم الحشو (إن اردتي) ثم العجينة زيني بنصف حبة لوز.

ضعيه في فرن متوسط مدة 30 دقيقة حتى يصبح لون السطح ذهبي مائل إلى البني. فور خروجه

من الفرن، اسكبي عليه الشاربات، ردي الصينية داخل الفرن و لكن طافئ لكي تمتص الشاربات و

لتكون سهل التقطيع و قدميه في حاويات



# El kefta

**Ingrédients :**

*Pâte N°1 :*

* *1 mesure d'amandes finement moulues*
* *1 mesure & 1/2 de sucre glace tamisé*
* *1 à 2 blancs d'œufs selon la grosseur des œufs*
* *1 C. à café de vanille*
* *1 C. à soupe de beurre fondu*

*Pâte N°2 :*

* *02 mesures de "casse-croûte" finement moulu*
* *01 mesure d'amandes moyennement moulues*
* *01 mesure de sucre cristallisé*
* *Miel*
* *1 verre de thé de beurre fondu*
* *1 C. à soupe de vanille*

**Préparation de la pâte N°1 :**

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre, la vanille et le be re.Humecter avec le blanc d'œuf jusqu'à obtenir une pâte très lisse Former des boules. Laisser reposer.

**Préparation de la pâte N°2 :**

Dans un récipient, mélanger le " casse-croûte ", les amandes, le beu fondu, la vanille et le sucre cristallisé. Humecter le tout avec le miel j qu'à obtenir une pâte homogène.Partager la pâte en 3 boules égal ajouter à la première le colorant rouge dilué dans l'arôme fraise p obtenir un boudin rose.Ajouter à la deuxième de la poudre de ca diluée dans de l'arôme café pour obtenir un boudin marron.
Ajouter à la troisième le colorant vert dilué dans de l'arôme pista pour obtenir un boudin vert.L'épaisseur des boudins doit être de 3 c
A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte N°1 à une épaiss de 0,5 cm.Disposer dessus un boudin de pâte N°2.
Rouler ensuite sur un tour complet, puis découper des losanges d cm de long.Décorer avec des fleurs et des roses confectionnées ave pâte d'amandes.Présenter dans des caissettes.
Remarque : ces gâteaux ne doivent pas être cuits au four.

## الكفتة

**مقادير**

**العجينة رقم1**

كيلة لوز مرحي جيدا

كيلة و نصف سكر ناعم مغربل

إلى 2 بياض البيض (حسب

رقم 1

ملعقة صغيرة من الفانيلا

ملعقة كبيرة من الزبدة الذائبة

**العجينة رقم 2**

كيلة من الكاسكروت المرحي

كيلة لوز مرحي متوسط

كيلة سكر مرحي

العسل

كأس صغير من الزبدة الذائبة

ملعقة كبيرة من الفانيلا

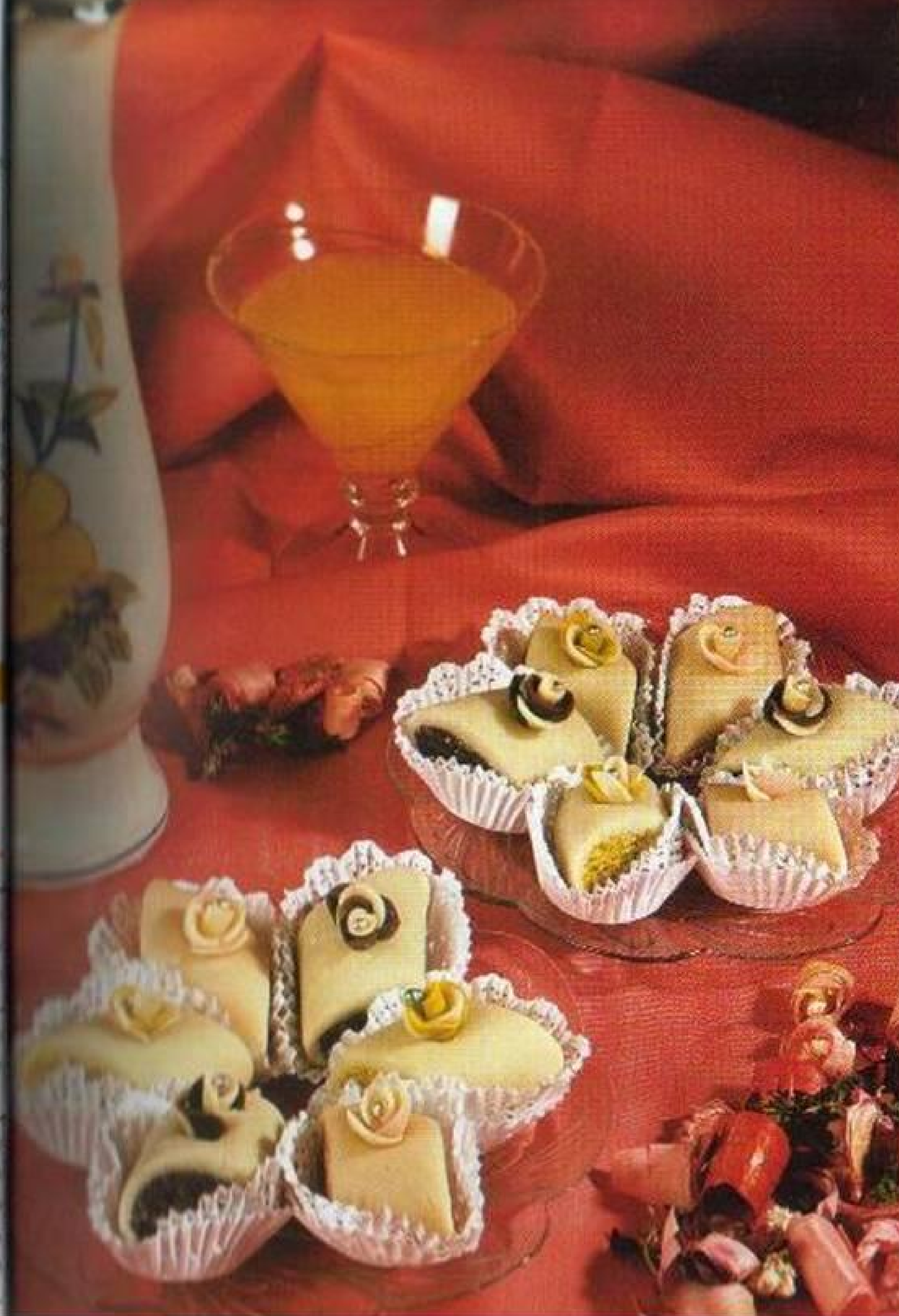
### كيفية تحضير العجينة رقم 1

ضعي في وعاء اللوز، السكر ، الفانيلا و الزبدة، بللي ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة ملساء، كوني كريات، واتركيها تستريح.

### كيفية تحضير العجينة رقم 2

في وعاء، اخلطي الكاسكروت و اللوز و الزبدة الذائبة و الفانيلا و السكر المرحي. بللي بالعسل حتى تتحصلي على عجينة متجانسة اقسميها إلى ثلاث كريات متساوية. أضيفي إلى الأولى الملون الغذائي الأحمر مبلل في نكهة الفراولة و كوني حربوش وردي. اضيفي إلى الثانية غبرة الكاكاو مبللة في نكهة القهوة و كوني حربوش بني. اضيفي إلى الثالثة الملون الغذائي الأخضر مبلل في نكهة الفستق لتتحصلي على حربوش أخضر . حيث سمك كل حربوش 3 سم بواسطة حلال ابسطي العجينة رقم 1 بسمك 5ملم ضعي فوقها حربوش من العجينة رقم 2 أديري عليه دورة كاملة. ثم قطعي مقروطات طولها 3سم، زينيها بورود ووريقات مصنوعة من عجينة اللوز و قدميها في حاويات.

ملاحظة: هذه الحلويات لاتطهى في الفرن.



# Kemousset el Adjouza

**Ingrédients :**

*Pour la pâte :*
- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 1 verre d'eau de rose
- 01 C. à soupe de vanille

*Pour la farce :*
- 3 mesures de fruits secs
- 1 mesure de sucre glace
- 3 C. à soupe de vanille
- Zeste d'un citron
- 02 œufs
- 2 C. à soupe de beurre fondu

*Pour le sirop (" cherbet "):*
- 02 verres de miel
- 1/2 verre d'eau de rose

**Préparation :**

Dans un récipient, mettre la farine, le sel et la vanille.
Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue.
Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine bien absorbée par la farine. Arroser progressivement avec l'eau de jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former avec boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiq Verser progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogè Former des boules de 3 cm de diamètre. Abaisser ensuite les boule pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte N° 5 puis N °7. Découper des ronds à l'aide d'un verre de 12 cm diamètre au milieu desquels disposer les boules de farce. Remonte bords de la pâte et fermer juste au-dessus de la farce. Plisser les reb qui dépassent comme indiqué sur la photo.
Disposer les gâteaux dans un plat saupoudré de farine. Mettre en à cuire au four à température moyenne, jusqu'à obtenir une cou dorée. Dès sortie du four, les plonger dans le sirop.
Décorer le dessus des gâteaux avec des roses formées de d'amandes de couleur à votre goût.
Présenter dans des caissettes.

## ...موسة العجوزة

**...قادير:**

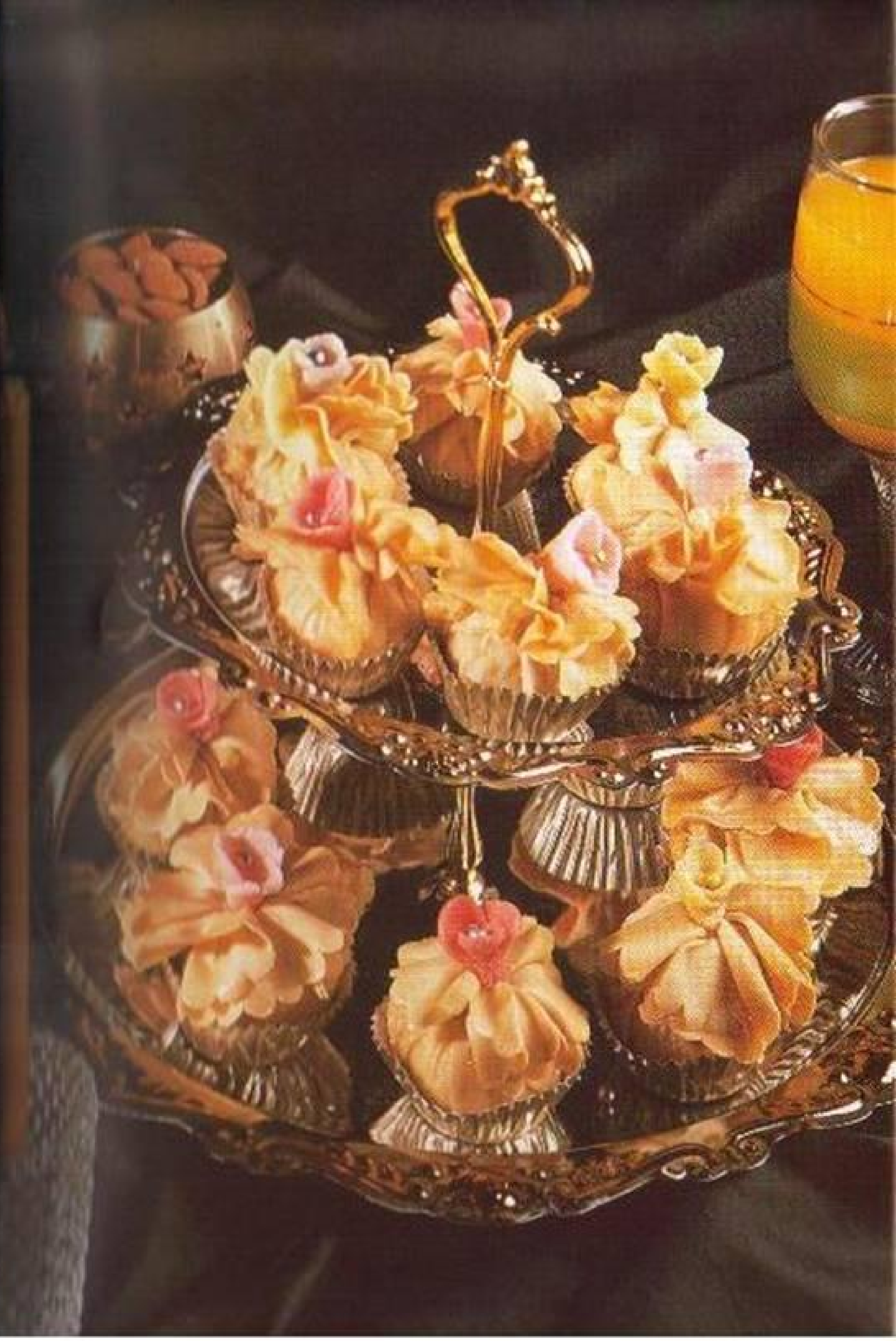
...ينة :
...ات فرينة
...ة سمن أو مارغرين ذائبة
...ة ملح
...س ماء ورد
...ة كبيرة من الفانيليا
...شو :
...ت فواكه جافة
...ة سكر ناعم
...ة كبيرة من الفانيليا
...رة حبة ليمون
...يضات
...بات:
...س عسل
...كأس ماء الورد

**كيفية التحضير:**

ضعي في وعاء الفرينة ثم الملح ثم الفانيليا شعي حفرة في الوسط، واسكبي المارغرين الذائب(باردة)، حكي الخليط بين يديك حتى تمتص المرينة الدهن، بلي بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء سهلة الاستعمال شكلي بها كريات صغيرة قطرها 3سم واتركيها ترتاح.

تحضر الحشو باللوز و السكر و الفانيلا و قشرة الليمون و الزبدة تبلها بالبيض حتى تصبح عجينة متجانسة و تقسمها إلى كريات صغيرة و تضعها في صينية مرشوشة بالنشاء أو بالسكر الناعم.ابسطي العجينة بالحلال ثم مرروها بآلة العجين في الرقم 5 ثم 7، قطعي دوائر بواسطة كاس قطره 12سم، تضع الحشو داخل الدائرة و نرفع طرف الدائرة إلى الفوق و نغلق مباشرة عند الحشو و مابقى نقوم بإلتنائه بأطراف الأصابع حسب الصورة.

في صينية مرشوشة بالفرينة نضع الحلوى في فرن متوسط الحرارة، حتى يصير لونها مائلا للذهبي، فور خروجها نغطسها في الشاربات(عسل+ ماء الورد)، نزين أعلى الرزمة بوردة مصنوعة من عجينة اللوز لونها حسب الأذواق و العقاش و تقدم في حاويات.



# KHEBZET EL K'TAIEF

**INGRÉDIENTS :**

- *3 à 4 boules de K'taief*
- *100 gr de margarine fondue*

*Pour la farce :*

- *2 verres d'amandes finement moulues*
- *2 C. à soupe de sucre cristallisé*
- *1 C. à café de vanille*
- *1 C. à soupe de margarine fondue*
- *Eau de fleurs d'oranger*

*Pour le sirop (cherbet) :*

- *03 mesures de miel*
- *01 mesure d'eau de rose*

**PRÉPARATION DE LA FARCE :**

Mélanger les amandes, le sucre, la vanille et la margarine fondue. Humecter d'eau de roses jusqu'à obtention d'une farce molle.
Dans une poêle bien beurrée, bien ouvrir les boules de K'taief a arrosées avec de la margarine fondue.Disposer une couche de K' t recouvrir d'une couche de farce puis d'une autre couche de K'taief. Quand le fond est bien cuit, recouvrir avec un couvercle, puis reto ner sur la poêle pour faire cuire l'autre côté. Arroser avec du sirop présenter dans une assiette saupoudrée de pistaches concassées.
Pour décorer, disposer une fleur " gaufrette ", disponible dans le co merce.

## خبزة القطايف

**المقادير:**

- لى 4 كريات قطايف.
- غ من المارغرين الذائبة.

**الحشو:**

- كأس من لوز مرحي.
- ملعقات أكل سكر مرحي.
- ملعقة صغيرة من الفانيلا.
- ملعقة كبيرة من المارغرين الذائبة.
- الزهر.

**الشاربات:**

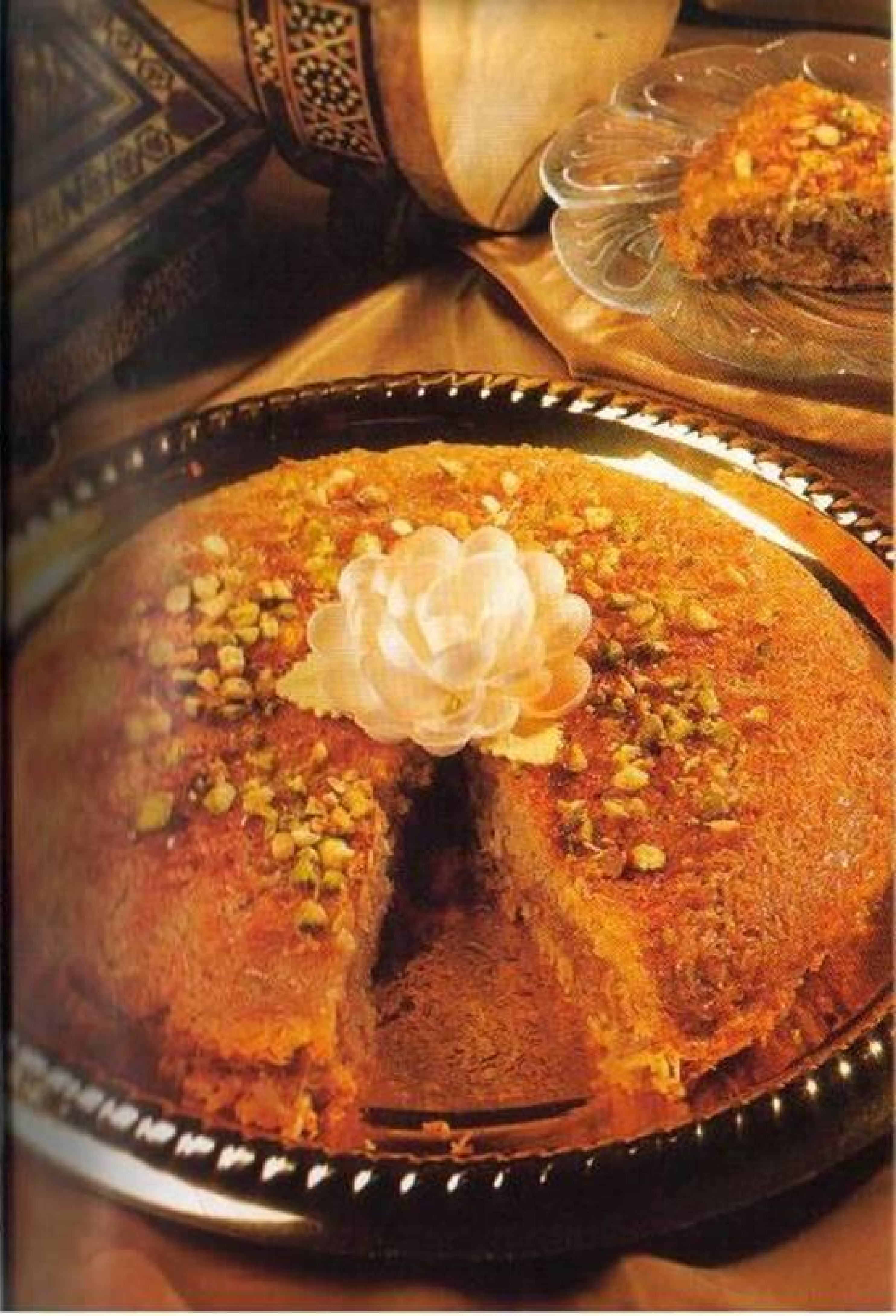
- ايلات عسل.
- ابة من ماء الورد.

**كيفية التحضير:**

أخلطي اللوز و السكر و الفانيلا و المارغرين الذائبة، بللي بماء الورد حتى تتحصلي على حشو متجانس.

في مقلاة مطلية جيدا بالزبدة، افتحي جيدا كريات القطايف ثم بلليها بالزبدة الذائبة.

أفرشي طبقة من القطايف وافرشي عليها طبقة من الحشو ثم طبقة أخرى من القطايف.



# L'ARAYECH

**INGRÉDIENTS :**

*• Pour la pâte :*
*• 03 mesures de farine*
*• 01 mesure de smen ou de margarine fondue*
*• 01 pincée de sel de table*
*• 1 verre d'eau de rose*
*• 01 C. à soupe de vanille*

*Pour la farce :*
*• 3 mesures d'amandes moulues*
*• 1 mesure de sucre glace*
*• Eau de rose*
*• 1 C. à soupe de vanille*
*• 1 pincée de cannelle*

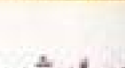
*Pour le glaçage :*
*• 3 blancs d'œufs*
*• 1 C. à soupe de jus de citron*
*• 1 C. à café d'huile*
*• 5 C. à soupe d'eau de rose*
*• Sucre glace tamisé*
*• Nœuds satinés*

**PRÉPARATION :**

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre, la vanille et la pincée sel.Faire une fontaine et verser la margarine fondue refroidie. Frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit b absorbée par la farine.Arroser progressivement d'eau de rose jusq obtenir une pâte facile à travailler.Former des boules et laisser repo Préparer la farce avec les ingrédients indiqués et arroser progress ment avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte molle, la diviser boules de 3 cm de diamètre.Les abaisser à l'aide du rouleau à pât rie à une épaisseur de 3 mm.Découper des ronds avec un verre de cm de diamètre ; dans lesquels vous disposerez des boudins de farce faut donner à la farce une forme en Y.Avec le bout des doigts, rele les bords de la pâte vers le centre en suivant la forme en Y de farce.Bien refermer les bords, puis retourner les gâteaux. Les dispo sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four à 200° jusq obtenir une couleur dorée.

**PRÉPARATION DU GLAÇAGE :**

Battre les blancs d'œuf en neige.Ajouter le zeste de citron, l'huile, l'e de rose et le sucre glace au fur et à mesure jusqu'à obtenir un glaç qui ne coule pas : tester sur un gâteau, si c'est trop coulant, ajouter sucre glace.Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choi Pour le rose : colorant rouge dilué avec de l'extrait de fraise.



## عرايش

**كيفية التحضير.**

ضعي في وعاء الدرينة، الملح، السكر الناعم، الفانيليا، شكلي حفرة في الوسط و اسكبي المارغرين الذائبة باردة، حككي الخليط بين يديك و بللي بماء الورد إلى أن تحصلي على عجينة ملساء قسميها إلى كريات واتركيها ترتاح. في حين حضري الحشو بخلط اللوز و السكر و الفانيلا و القرفة و بللي بماء الورد تدريجيا إلى أن تحصلي على عجينة، قسميها إلى كريات صغيرة قطرها 3سم.

بواسطة الحلال امسطي العجينة على طاولة عمل رشت بالفرينة حتى يصير سمكها 3ملم. قطعي شكل دوائر بواسطة كأس قطره 10سم و ضعي في وسط كل دائرة حشو و يجب أن تأخذ الحشوة على شكل Y

ارفعي أطراف العجينة بأصابعك نحو المركز و أغلقي على الحشوة و اقلبي العجينة ثم ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة لتطهى في فرن درجته 200 درجة حتى يصير سطحها ذهبي.

**تحضير الطلاء**

اخفقي بياض البيض حتى ينتفخ ، أضيفي عصير الليمون و الزيت و ماء الزهر. أخلطي الكل ثم أضيفي السكر الناعم تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طلاء. زيني بعقد الساتان.

**ملاحظة:** إذا تم طلاء العينة الأولى و ساح أي سال أضيفي السكر

لون الطلاء حسب الإختيار و ذلك بتبديل الملون الغذائي مع النكهة المناسبة له.

**المقادير:**

العجينة :
كيلات فرينة
كيلة سمن أو مارغرين ذائبة.
ملعقة كبيرة من الفانيلا.
كأس من ماء الورد
رشة ملح
الحشو:
كيلات لوز مرحي.
كيلة سكر ناعم
ملعقة كبيرة من الفانيلا
رشة قرفة
ماء الورد.
الطلاء:
بياض البيض.
ملعقة من عصير الليمون
ملعقة زيت الزيتون
ملعقات ماء الزهر
سكر ناعم مغربل
عقد من الساتان



# M'CHEKLA

INGRÉDIENTS :

*Ingrédients pour la pâte:*
- *4 verres de farine*
- *1 verre de margarine fondue*
- *1 pincée de sel*
- *1 C. à soupe de sucre semoule*
- *01 jaune d'œuf*
- *Eau de fleurs d'oranger*

*Ingrédients pour la farce :*
- *1 verre de fruits secs moulus (amandes, noix, noisettes, pistaches ...)*
- *1/2 verre de sucre semoule*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *2 à 3 œufs (selon la grosseur des œufs)*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, faire une fontaine au milieu de la farine.
Verser le beurre fondu, le sel, le sucre semoule et le jaune d'œuf.Fro
entre les mains puis ramasser le tout avec de l'eau de fleurs d'oran
jusqu'à obtenir une pâte lisse.Laisser reposer pendant 15 mn.
Préparer la farce avec les fruits secs, le sucre semoule et la vanille, p
la ramasser avec les œufs.A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisse
pâte à une épaisseur de 1 à 2 mm.Découper successivement la pâte
la farce, puis réaliser les gâteaux en alternant une couche de pâte, p
une couche de farce puis une autre couche de pâte.Pincer le pour
avec un " nekkach ".Pour finir, décorer chaque gâteau avec une am
de.Mettre à cuire à four moyen dans un plat enfariné pendant 20 m
Dès sortie du four, tremper dans le sirop.
Présenter dans des caissettes.

# المشكلة

المقادير:

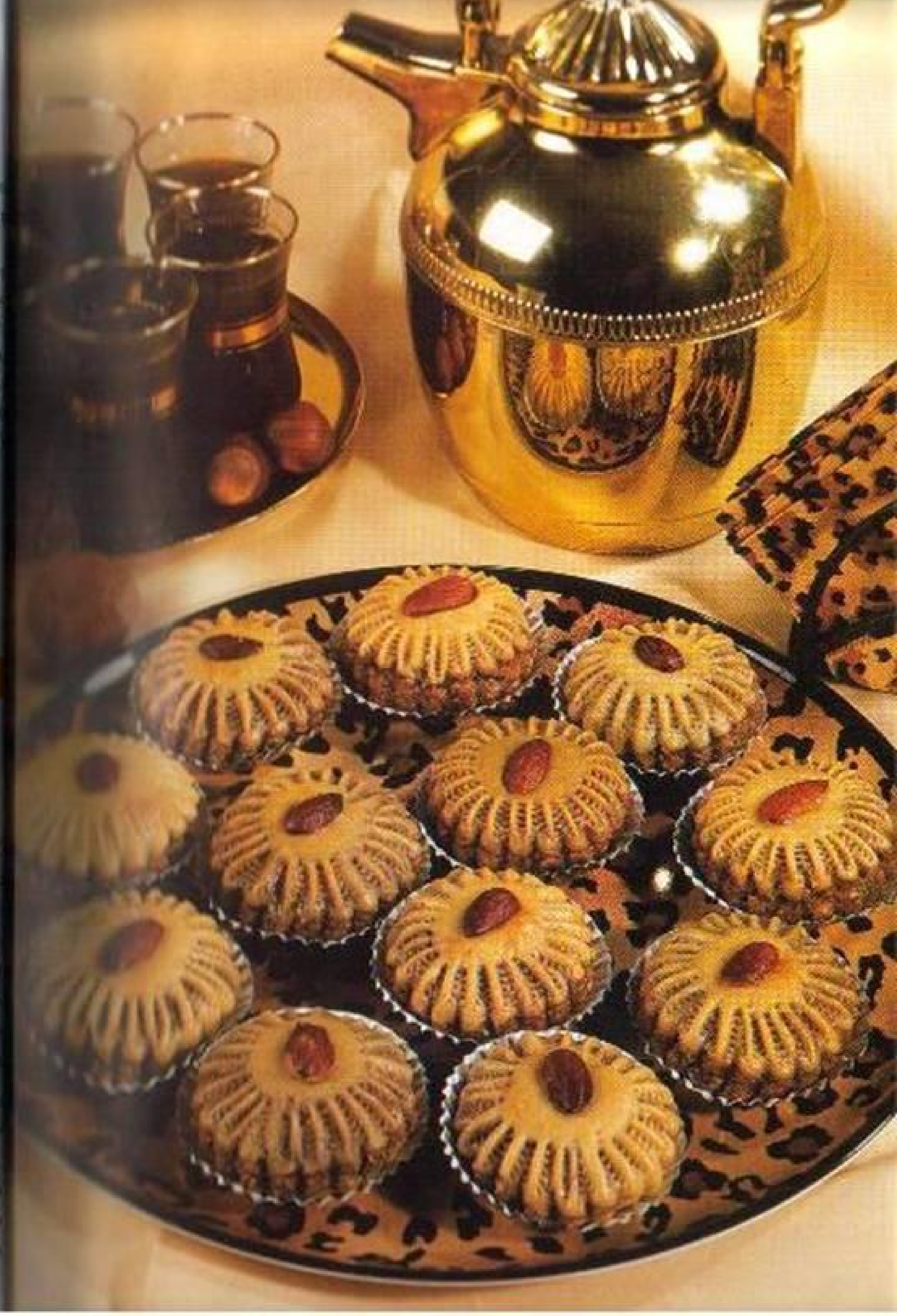
العجينة:
- 4 كؤوس من الفرينة.
- 1 كأس من المارغرين الذائبة.
- 1 قرصة ملح.
- 1 ملعقة كبيرة من السكر المرحي.
- 1 صفار بيض.
- ماء الزهر.

الحشو:
- 1 كأس من الفواكه الجافة (لوز، جوز، بندق، فستق......)
- 1/2 كأس من السكر المرحي.
- 1 ملعقة أكل من الفانيلا.
- 2 إلى 3 بيضات (حسب الحجم)

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفرينة واحفري وسطها حفرة. اسكبي المارغرين الذائبة، الملح، السكر المرحي، و صفار البيض. حكي الخليط بين يديك واجمعي الكل بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء. اتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.

حضري الحشو بالفواكه الجافة و السكر و الفانيلا واجمعي الكل بالبيض. بواسطة الصلال، ابسطي العجينة بسمك 1 إلى 2 مم ثم ضعي عليها طبقة من الحشو ثم طبقة من العجينة ثم قطعي الكل بواسطة مول شكله كشكل الحلوى. في الصورة انقشي كل السطح بالنقاش و ضعي وسط كل حبة (حبة لوز). ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة و ضعيها في فرن لمدة 20 دقيقة و فور خروجها من الفرن اغطسيها في الشاربات و قدميها في حاريات.



# M'CHEKEK

**INGRÉDIENTS :**

- *03 mesures d'amandes finement moulues*
- *02 mesures de sucre glace*
- *03 à 04 blancs d'œufs (selon la grosseur des œufs)*
- *Vanille*
- *Colorants dilués dans leurs arômes correspondants*

*Pour la décoration :*

- *Sucre glace*
- *Amandes entières*

**PRÉPARATION :**

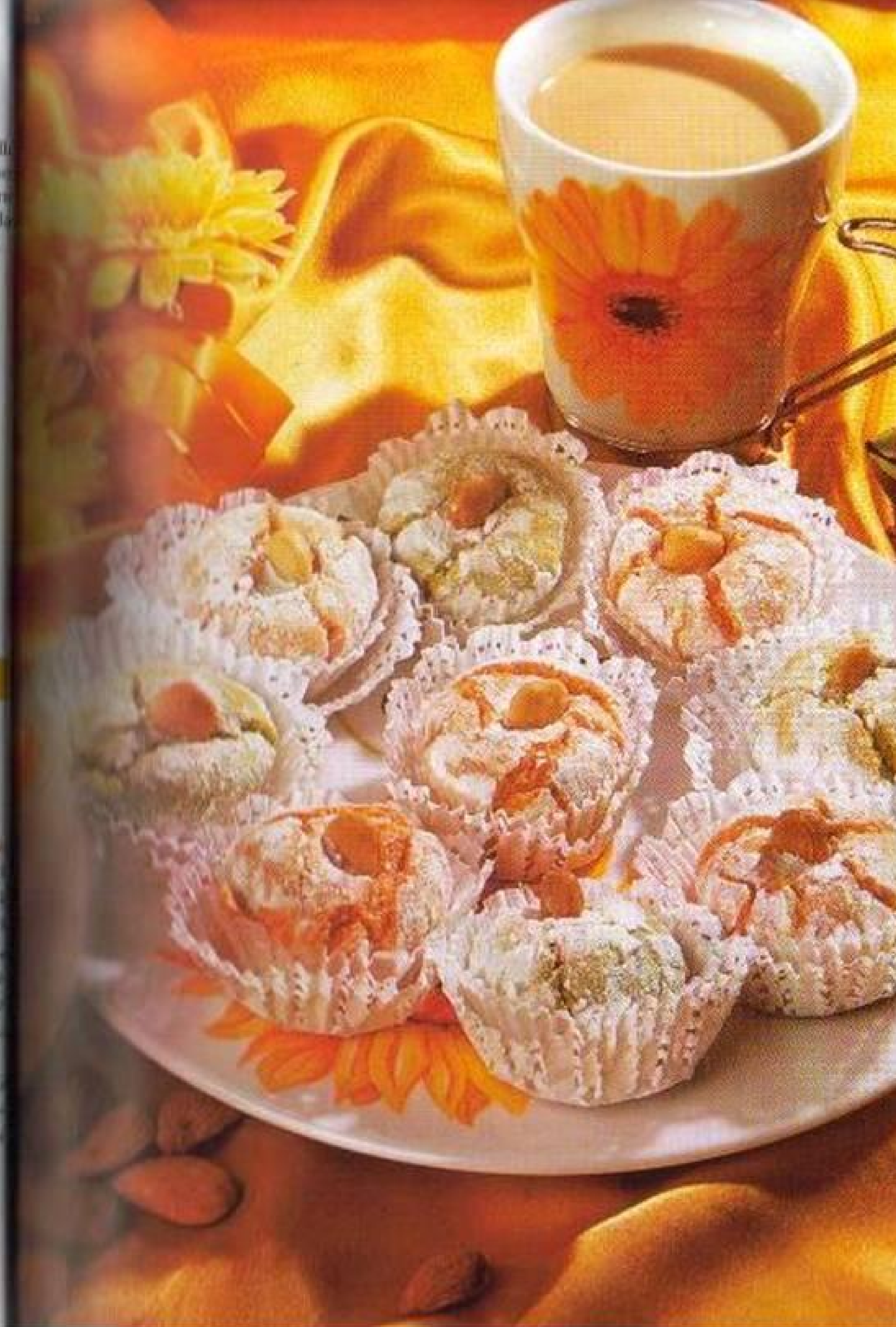
Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace et la vanill Humecter avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte hor gène.Ajouter le colorant dilué dans son arôme correspondant.Fo des petites boules de 3 cm de diamètre. Les plonger dans le sucre g Les piquer avec une amande, puis les mettre à cuire à four moyen Présenter dans des caissettes.

## المشقق

**كيفية التحضير:**

في وعاء، اخلطي اللوز، السكر الناعم و الفانيلا، بللي ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. اطيفي الملون الغذائي مبلل في نكهته المناسبة له.

كوني كريات صغيرة سمكها 3سم، غطسيها في السكر الناعم وزينيها بلوزة، و ضعيها في فرن متوسط درجته 200 درجة، و عند خروجها قدميها في حاويات.



# M'CHEWEK

**INGRÉDIENTS :**

- *3mesures d'amandes moulues*
- *2 mesures de sucre glace*
- *3 ou 4 œufs (selon la taille des œufs)*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *1 C. à café de levure chimique*

*Pour le décor :*

- *Amandes effilées*
- *Cerises confites*

**PRÉPARATION :**

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre et la vanille. Ajouter les œufs jusqu'à obtenir une pâte malléable Former des pe boules de 3 cm de diamètre.
Les plonger dans les blancs d'œufs battus puis dans les amandes lées. Ajouter 1/2 cerise confite sur chaque boule. Disposer sur un teau saupoudré de farine. Mettre à cuire au four à température moyenne.
Présenter dans des caissettes.

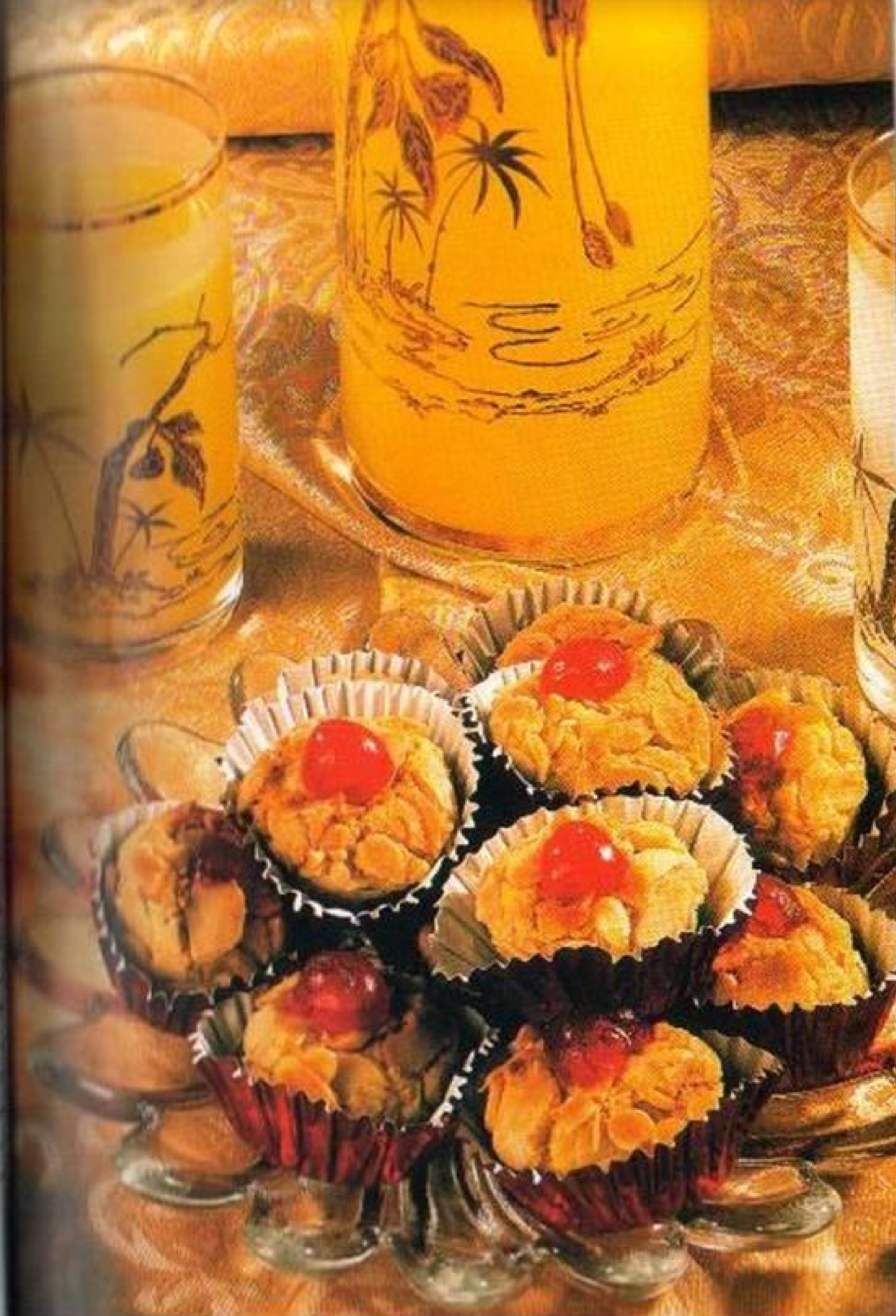
## مشوك

…كيلات لوز مرحي.
…كيلات سكر ناعم
…عقة كبيرة من الفانيلا.
…أو 5 بيضات حسب الحجم.
…عقة صغيرة من الخميرة

**كيفية التحضير:**

في وعاء، أخلطي اللوز، السكر، الفانيليا ضفي البيض حتى تحصلي على عجينة متماسكة شكلي كريات صغيرة قطرها 3 سم أغطسيها في بياض البيض مخفق كالثلج ثم في اللوز المنسل ضعي نصف حبة الكرز المجففة على كل كرية.

في صينية مرشوشة بالفرينة ضعي الحلوى تطهى في فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة و قدميها في حاويات.



# M'HANCHA

**INGRÉDIENTS :**

- *2 à 3 douzaines de " diouls "*

*Pour la farce :*

- *2 verres d'amandes finement moulues*
- *2 C. à soupe de sucre cristallisé*
- *1 C. à café de vanille*
- *1 C. à soupe de margarine fondue*
- *Eau de fleurs d'oranger*

*Pour le sirop (cherbet) :*

- *03 mesures de miel*
- *01 mesure d'eau de rose*

**PRÉPARATION :**

Sur un plan de travail, ouvrir toutes les feuilles de diouls, puis les se rer en les décalant légèrement.
Mettre un boudin de farce de 3 cm de diamètre et d'une longueur é à toutes les feuilles de diouls étalées.

Rouler ensuite les diouls autour de la farce, puis enrouler la M'han en spirale et la disposer dans une poêle bien beurrée.

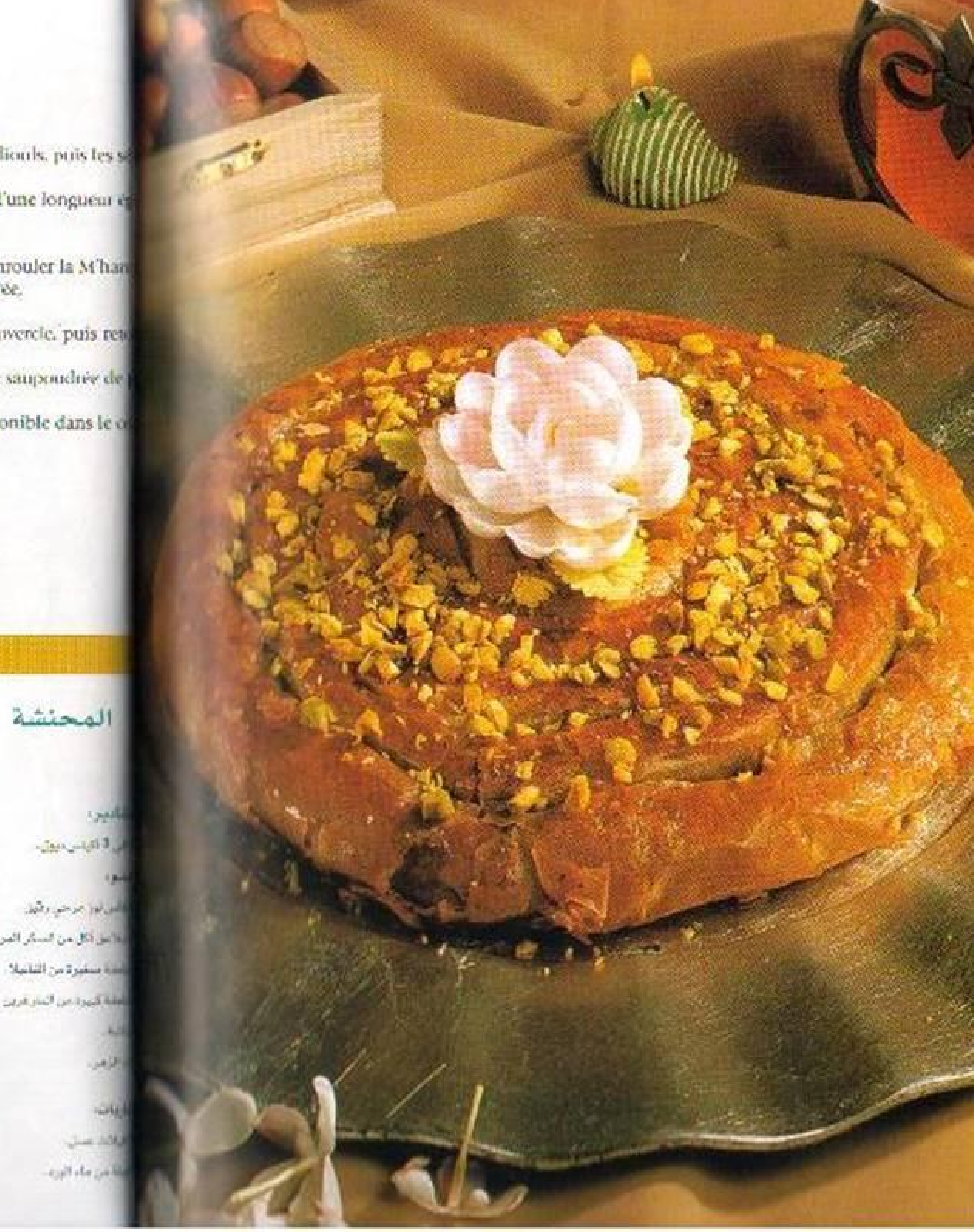
Quand le fond est bien cuit, recouvrir avec un couvercle, puis ret ner sur la poêle pour faire cuire l'autre côté.
Arroser avec du sirop et présenter dans une assiette saupoudrée de taches concassées.
Pour décorer, disposer une fleur " gaufrette ", disponible dans le co merce.

# المحنشة

**كيفية التحضير :**

على طاولة عمل، افتحي كل أوراق الديول ثم ضعي الواحدة فوق الأخرى وهذا بتفريق بعضهم بعض، ضعي حريوش من الحشو سمكه 3سم و طوله طول كل أوراق الديول المفرقة على طول.
اديري كل الديول على الحريوش، ثم أديريهم على شكل حلزوني وضعيهم في مقلاة مطلية بالزبدة.
عندما يكون القاع مطهي، غطي بصحن و اديري المحنشة على الوجه الآخر لتركيه يطهى.
طليها بالشاربات و قدميها في صحن و ذردي حبات الفستق المتكسرة و التزيين ضعي وردة مصنوعة بالقوفريت على السطح (تباع في السوق).

من لوز مرحي رقيق.
من السكر المرحي.
ملعقة صغيرة من الفانيلا
من ماء الورد.



# M'KHEBEZ

INGREDIENTS :

*Pour la pâte*
- *3 mesures d'amandes moulues*
- *2 mesures de sucre glace*
- *Zeste d'un citron*
- *3 ou 4 œufs (selon la taille des œufs)*
- *1 C. à soupe de vanille*

*Pour le glaçage :*
- *3 blancs d'œufs*
- *1 C. à soupe de jus de citron*
- *1 C. à café d'huile*
- *5 C. à soupe d'eau de rose*
- *Sucre glace tamisé*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace, la vanille et zeste de citron

Ajouter progressivement les œufs, jusqu'à obtenir une pâte souple malléable.Saupoudrer le plan de travail de farine.A l'aide du rouleau pâtisserie, former une pâte de 3 cm d'épaisseur.Découper ensuite d rondelles à l'aide d'un verre à thé

Mettre à cuire au four pendant 20 mn sur un plateau saupoudré de fa ne, jusqu'à ce qu'elles sèchent et que leur fond obtienne une coule rosée

Préparation du glaçage :

Battre les blancs d'œuf en neige.Ajouter le zeste de citron, l'huile, l'e de rose et le sucre glace au fur et à mesure jusqu'à obtenir un glaça qui ne coule pas : tester sur un gâteau, si c'est trop coulant, ajouter d sucre glace.Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choi Pour le rose : colorant rouge dilué avec de l'extrait de fraise.Pour jaune : colorant jaune dilué avec de l'extrait de citron Pour le marro 1 C. à café de Nescafé dilué avec de l'eau de rose.

## مخبز

مقادير:

العجينة:
- 3 كيلات لوز مرحي.
- 2 كيلات سكر ناعم.
- قشرة حبة ليمون
- 3 إلى 4 حبات بيض حسب الحجم.
- ملعقة كبيرة من الفانيلا

الطلاء:
- 3 بياض البيض
- ملعقة من عصير الليمون.
- ملعقة صغيرة من الزيت.
- 5 ملعقات أكل من ماء الزهر
- سكر ناعم مغربل.

كيفية التحضير:

في وعاء اخلطي اللوز، السكر الناعم، الفانيلا و قشرة الليمون. علي بالبيض حتى تتحصلي على عجينة متجانسة و طرية. على طاولة عمل نرش الفرينة و بالصلال نبسط العجينة بارتفاع 3 سم و نقطع بكأس الشاي شكل دوائر.

تطبخ الدوائر في صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن لمدة 20 دقيقة إلى أن تجف و يصبح قاعها نوعا ما وردي.

تحضير الطلاء:

خفقي بياض البيض كالثلج. ضيفي عصير الليمون و الزيت و ماء الزهر. أضيفي السكر الناعم تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طلاء غير سائلة.

نجرب الطلاء على الحبة الأولى إذا بقي سائلا نضيف السكر الناعم.

لون الطلاء يكون حسب الإختيار.

اللون الأحمر مبلل بنكهة الفراولة.

اللون الأصفر مبلل بنكهة الليمون.



# Les macarons

**Ingrédients :**

- *500 gr d'amandes non émondées, finement moulues*
- *500 gr de sucre glace*
- *4 à 5 blancs d'œuf ( selon la grosseur des œufs)*
- *5 C. à soupe de farine tamisée*
- *2 C. à soupe de miel*

**Préparation :**

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, la vanille et la farin[e]
Humecter avec les blancs d'œufs. Ajouter le miel jusqu'à obtenti[on] d'une pâte souple.
Disposer une feuille de papier aluminium sur un plat.
Former dessus des petites boules de 3 cm de diamètre, avec la poch[e] douille.
Mettre à cuire au four pendant 20 mn, jusqu'à ce que la pâte devien[ne] dorée
Verser de l'eau entre le plat et le papier aluminium.
Retirer ensuite les gâteaux à l'aide d'une pelle à gâteau.
Pour finir, les coller ensuite 2 par 2.

## المكارون

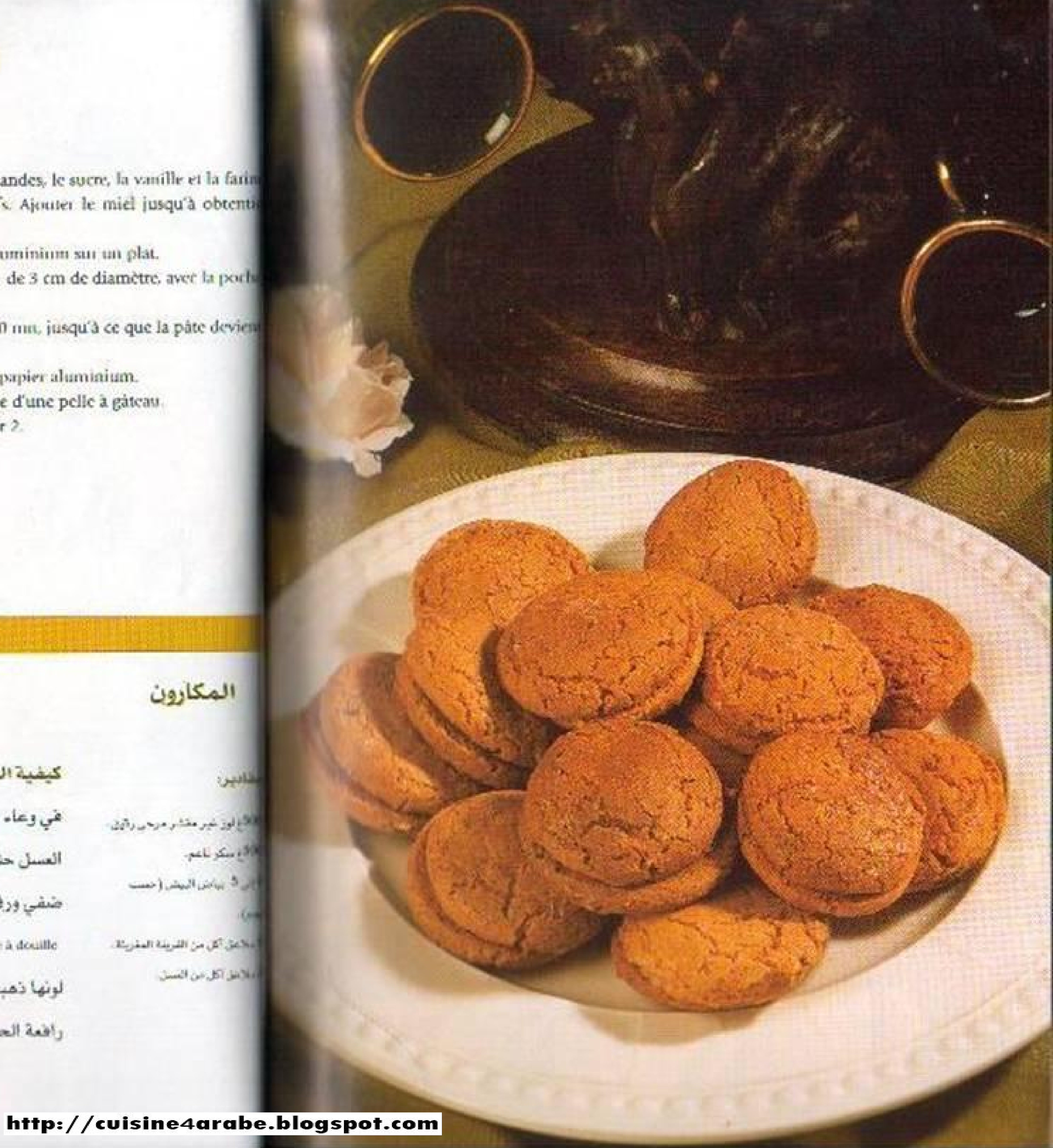
**المقادير:**

- 500غ لوز غير مقشر مرحي رقيق.
- 500غ سكر ناعم.
- 4 إلى 5 بياض البيض (حسب ...)
- ... ملاعق أكل من الفرينة المغربلة.
- ... ملاعق أكل من العسل.

**كيفية التحضير:**

في وعاء ضعي اللوز، السكر، الفانيلا و الفرينة، بللي بياض البيض أضفي العسل حتى تتحصلي على عجينة ملساء.

ضعي ورقة الألمنيوم على صينية. كوني فوقها كريات قطرها 3سم بواسطة la poche à douille ضعي الحلوى في فرن متوسط مدة 20 دقيقة حتى يصير لونها ذهبي. عندها أسكبي الماء بين الصينية وورق الألمنيوم . انزعي بواسطة رافعة الحلوى و الصقيهم مثنى مثنى.



# MAKROUT ELOUZ

**INGRÉDIENTS :**

- *500 g d'amandes moulues*
- *300 g de sucre glace*
- *Zestes de 3 citrons*
- *3 ou 4 œufs (selon la taille des œufs)*
- *1 C, à soupe de vanille*
- *Eau de rose*

**PRÉPARATION:**

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et les zestes de citron
Ajoutez progressivement les œufs, jusqu'à obtenir une pâte malléab
Saupoudrer le plan de travail de farine.
Former un boudin de pâte de 3 à 4 cms de diamètre. Découper ensu
te des losanges de 3 ou 4 cms de long.
Les disposer sur un plateau saupoudré de farine et mettre à cuire a
four pendant 20 mns .
Plonger les gâteaux dans l'eau de rose, puis laisser égoutter.
Les sucrer ensuite un par un avec deux couches de sucre glace.
Présenter dans des caissettes

## مقروط اللوز

**مقادير:**

- 500غ لوز مرحي.
- 300غ سكر ناعم.
- قشور 3 حبات ليمون.
- 3 إلى 4 بيضات حسب الحجم
- ملعقة كبيرة من الفانيليا
- ماء الزهر.

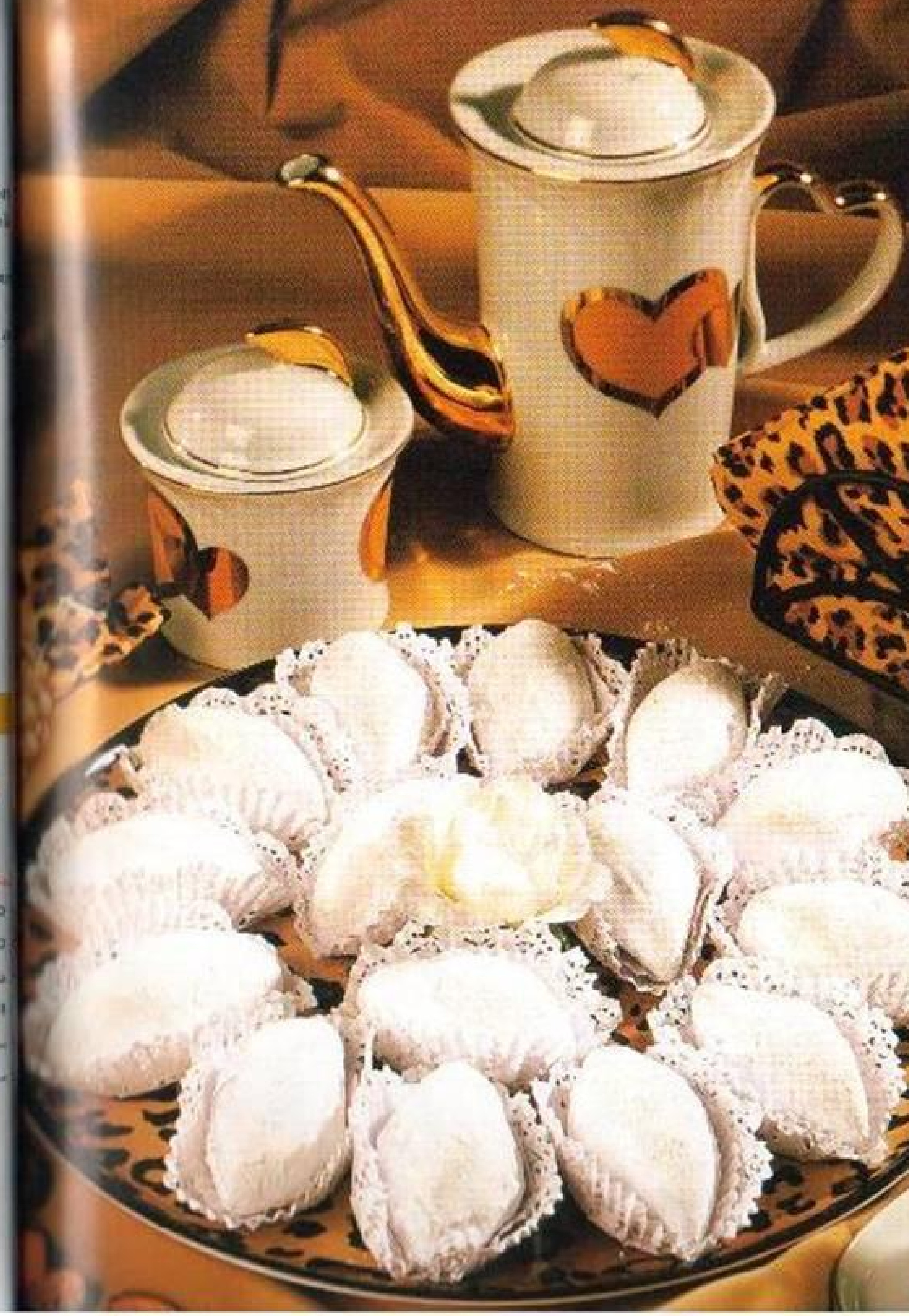
**كيفية التحضير:**

ضعي في وعاء اللوز، السكر، قشور الليمون، و أضيفي البيض تدريجيا إلى أن تتحصلي على معجنة طرية متماسكة.

رشي طاولة العمل بالفرينة و شكلي أنبوب بالعجينة سمكه 3 إلى 4 سم، قطعي مقروطات تتراوح طولها بين 3 و 4 سم.

ضعيهم في صينية مرشوشة بالفرينة و ضعيها لمدة 20 دقيقة في فرن متوسط.

أغطسي الحلويات في ماء الزهر ثم قطريها وسكريها واحدة تلوى في السكر الناعم مرتين و قدميها في حاويات.



# MERAKCHIETTES

**INGRÉDIENTS :**

*Ingrédients pour la pâte :*
- *500 gr de farine*
- *02 C. à soupe de sucre glace*
- *250 gr de margarine fondue*
- *01 œuf*
- *1 pincée de sel*
- *Eau de fleurs d'oranger*

*Ingrédients pour la farce :*
- *2 mesures d'amandes finement moulues (ou autres fruits secs)*
- *01 mesure de sucre glace*
- *03 œufs*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *Eau de fleurs d'oranger*

*Ingrédients pour le sirop (" cherbet ") :*
- *500 gr de miel*
- *1/4 de l. d'eau de fleurs d'oranger*

**PRÉPARATION DE LA PÂTE :**

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, le beurre fondu et le su[...] glace. Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe bi[...] la matière grasse. Ajouter un œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Former des boules et laisser reposer.
Pendant ce temps, préparer la farce :
Mélanger les amandes (ou autre fruit sec) avec le sucre glace et [...] vanille. Ajouter un œuf jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Si elle [...] trop ferme, ajouter un peu d'eau de fleurs d'oranger. Former des bou[...] de 03 cm de diamètre. Les disposer ensuite sur un plat saupoudré [...] sucre glace, pour qu'elles ne collent pas. Sur un plan de travail enfari[...] abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Découper des rondel[...] de 10 cm de diamètre. Disposer une boule de farce au milieu de cha[...] ne de ces rondelles. En relever ensuite 2 bords autour des boules [...] farce. Poser dessus une rondelle de pâte de 03 cm de diamètre. P[...] finir, piquer une amande au sommet du gâteau. Avec un " Nekkach[...] pincer les 02 côtés. Disposer sur un plat saupoudré de farine allant [...] four moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface s[...] dorée. Dès sortie du four, arroser avec le sirop. Présenter dans des ca[...] settes.




**كيفية التحضير:**

**العجينة:**

في وعاء، أخلطي الفرينة، الملح، الزبدة الذائبة و السكر الناعم، حكي الخليط جيدا بين يديك
حتى يمتص الخليط الدهن، أضيفي البيض حتى تتحصلي على عجينة ملساء، كوني كريات
واتركيها ترتاح في حين حضري الحشو بخلط اللوز و السكر الناعم و الفانيلا، صبي البيض حتى
تتحصلي على عجينة متماسكة، إذا كانت يابسة ضعي ماء الورد، كوني كريات سمكها 3 سم،
ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالسكر الناعم لكي لاتلتصق على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة
أبسطي العجينة بسمك 2ملم، قطعي دوائر قطرها 10سم، و ضعي كرية حشو وسط كل واحدة،
إرفعي طرفي الدائرة حول الحشو، و غطي التقاطع بدائرة من العجينة قطرها 3سم، في النهاية
ضعي حبة اللوز في قمة كل حلوى، و بواسطة نقاش إنقشي الجانبين،
ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى يحمر

# PETITS FOURS AUX AMANDES

**INGRÉDIENTS :**

- *3 mesures d'amandes non émondées*
- *3 mesures de sucre glace*
- *5 à 6 blancs d'œufs*
- *1 C. à soupe de vanille*

**PRÉPARATION :**

Dans un récipient, mettre les amandes, la vanille et le sucre glace. Ajouter progressivement les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pa souple. La mettre dans une poche à douille. Former des boules sur plateau enfariné. Disposer sur chaque gâteau 1/2 cerise confite. Mettre à cuire au four. Présenter dans des caissettes.

## بتي فور باللوز

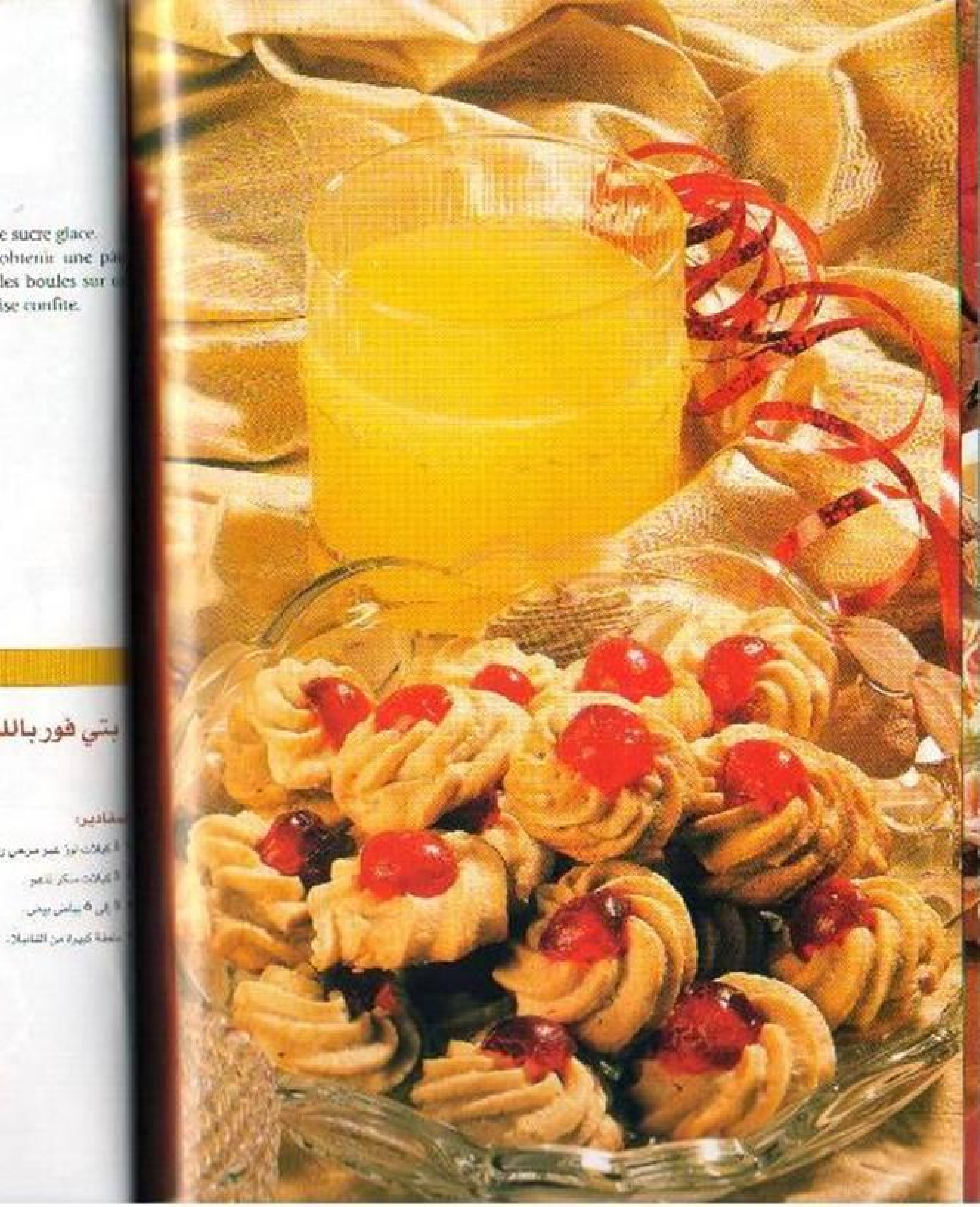
**مقادير:**

- 3 كيلات لوز غير مرحي رقيق
- 3 كيلات سكر ناعم
- 5 إلى 6 بياض بيض
- ملعقة كبيرة من الفانيلا.

**كيفية التحضير:**

في وعاء اخلطي اللوز، الفانيلا و السكر الناعم، بالي ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة طرية.

ضعيها في la poche à douille ، كوني كريات في صينية مرشوشة بالفرينة وزيني كل حبة بنصف حبة كرز، ضعيها في الفرن حتى يميل لونها إلى الذهبي و قدميها في حاريات.



# PISTACHES AUX AMANDES EFFILÉES

**INGRÉDIENTS :**

- 4 mesures d'amandes finement moulues
- 2 mesures de sucre glace tamisé
- Arôme pistache
- Colorant vert
- 3 blancs d'œufs

*Pour la décoration :*

- Amandes effilées

*Pour le sirop :*

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de rose

**PRÉPARATION :**

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace et le colora
dilué dans l'arôme pistache.
Humecter avec les blancs d'œufs battus en neige jusqu'à obtenir u
pâte ferme.Laisser reposer.A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser
pâte à une épaisseur de 3 cm sur un plan de travail saupoudré de fa
ne.Découper ensuite des ronds avec un verre à thé.Badigeonner la su
face avec le blanc d'œuf, puis ajouter les amandes effilées.Disposer l
gâteaux sur un plat enfariné et mettre à cuire au four pendant 20 m
Après cuisson, mouiller avec du sirop.Présenter dans des caissettes.

# بستاش باللوز المنسل

**المقادير:**

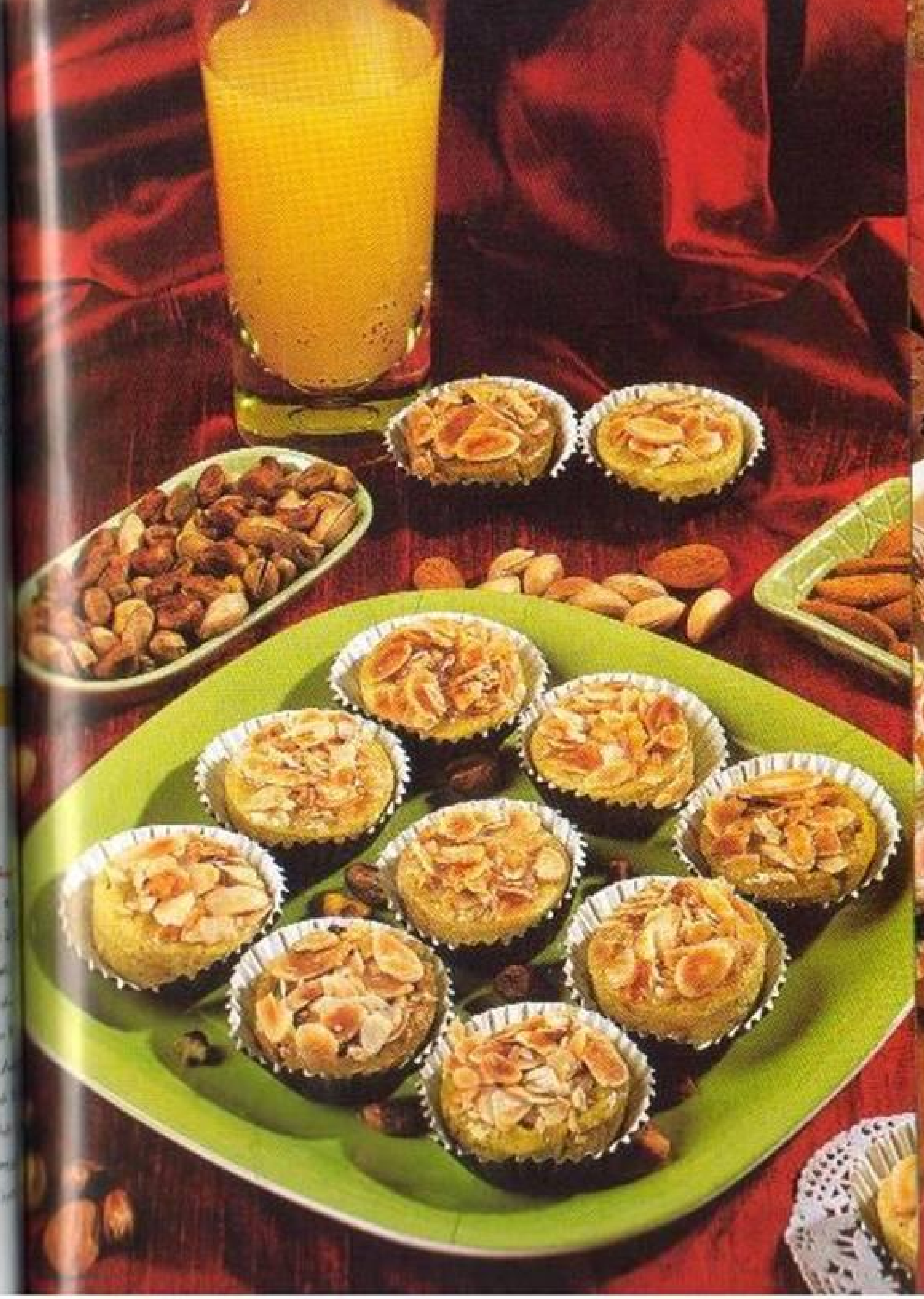
- كيلات لوز مرحي جيدا.
- كيلات سكر ناعم مغربل.
- هة الفستق.
- لون غذائي أخضر.
- بياض البيض.
- ربات:
- كيلات عسل.
- لة من ماء الورد.
- ين:
- لوز المنسل

**كيفية التحضير:**

ضعي في وعاء اللوز، السكر الناعم و الملون المبلل في نكهة الفستق، بللي ببياض البيض المخفق كالثلج حتى تتحصلي على عجينة متجانسة واتركيها ترتاح.

بواسطة حلال إبسطي العجينة بسمك 3سم على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، قطعي دوائر بواسطة كأس شاي، إطلي السطح بواسطة بياض البيض وزيني باللوز المنسل.

ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة في فرن مدة 20 دقيقة بعد الطهي اغطسيها في الشاربات وقدميها في حاويات.



# Q'NIDLETTES

*Pour la pâte :*

- *04 mesures de farine*
- *01 mesure de smen ou de margarine fondue*
- *01 pincée de sel de table*
- *01 C,à soupe de vanille*
- *1 verre d'eau de rose*

*Pour la farce :*

- *500 g d'amande moulues*
- *300 g de sucre glace*
- *1 C. à café de vanille*
- *Zeste d'un citron*
- *03 œufs*

*Préparation :*

Dans un récipient, mettre la farine. Faire une fontaine. Verser la margarine fondue refroidie.Ajouter le colorant rouge dilué dans de l'arôme de fraise.Ajouter le sel et frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe la margarine.Arroser progressivement avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Préparation de la farce :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, la vanille et le zeste de citron.Ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.Former des petites boules de 3 cms de diamètre. Les disposer sur un plateau saupoudré de maïzena ou de farine , pour qu'elles ne collent pas.Laisser reposer.Abaisser ensuite la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie, puis à la machine à pâte N° 5 puis N°7.Couper des ronds à l'aide d'un verre, au milieu desquels vous disposerez une rondelle de farce.Relever les bords de la pâte autour de la farce et former des plis rapprochés avec le bout des doigts.Décorer avec des perles de couleur et laisser les gâteaux reposer pendant 2 H.Disposer sur un plat saupoudré de farine puis mettre à cuire au four pendant 15 mn. Présenter dans des caissettes.

# قنيدلات

**كيفية التحضير:**

**تحضير العجينة:**

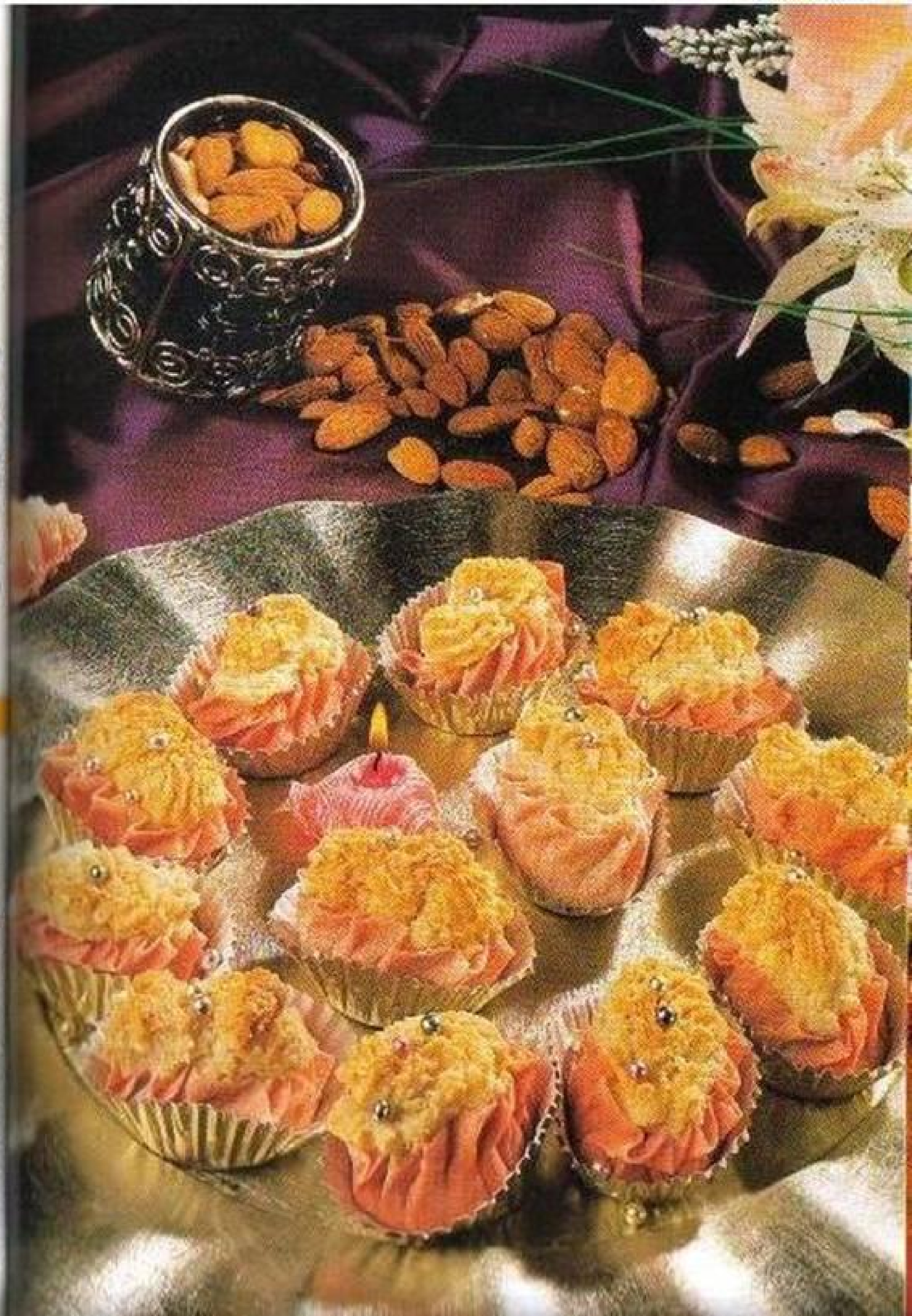
ضعي الفرينة في وعاء و أعملي حفرة و اسكبي المارغرين الذائبة باردة. ضفي الملح ، ضفي الملون الأحمر مبلل في نكهة الفراولة و حكي الخليط بين الأيدي حتى تتشرب الفرينة الدهن. إسقي بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و اتركيها ترتاح.

**تحضير الحشو:**

ضعي في وعاء اللوز و السكر و الفانيليا و قشرة الليمون. بللي بالبيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة، كوني كريات صغيرة قطرها 3 سم و ضعيها في صينية مرشوشة بالنشاء أو الفرينة لكي لا تلتصق.

بواسطة حلال ابسطي العجينة و مرريها بآلة العجين في رقم 5 ثم 7.

بواسطة كاس قطعي دوائر و ضعي و سط كل دائرة الحشو. إرفعي أطراف العجينة إلى الأعلى حول الحشو و اعملي إنحدارات متقاربة بأطراف الأصابع زيني بكريات القماش الملونة و اتركي الحلوى ترتاح لمدة ساعتين.



# S'LILETTES DE ROSES

**INGRÉDIENTS :**

*Pour la pâte :*
- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 1 verre d'eau de rose
- 01 pincée de sel de table
- 01 C. à soupe de vanille

*Pour la farce :*
- 5 mesures d'amandes finement moulues
- 3 mesures de sucre glace
- Zeste d'un citron
- 03 œufs

*Pour la décoration :*
- Perles de couleur
- Nœuds satinés
- Feuilles et fleurs en pâte d'amandes

**PRÉPARATION :**

*Dans un récipient, mettre la farine, la margarine, le sel et la vanille. Arroser ensuite progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former des petites boules puis laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Verser progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte très ferme. Former des boules de [illegible] cm de diamètre. Les disposer sur un plat saupoudré de maïzena ou de sucre glace. Confectionner l'anse de la corbeille avec une tige de pâte de [illegible] cm de long en forme de demi-cercle. La mettre à cuire au four pendant [illegible] mn. Abaisser la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte N° 5 puis [illegible]. A l'aide d'un verre de [illegible] cm de diamètre, découper des cercles au milieu desquels [illegible] disposerez des boules de farce. Relever les bords de la pâte avec le bout des doigts et [illegible] des plis de manière à obtenir la forme d'une corbeille. Disposer les gâteaux sur un [illegible] saupoudré de farine. Faire cuire au four à température moyenne pendant 17 mn. Dès sortie du four, coller les anses des corbeilles. Préparer les feuilles et les fleurs avec la pâte d'amandes, aux couleurs de votre choix (le colorant alimentaire doit être [illegible] avec l'arôme correspondant). Finir la décoration avec les perles de couleurs et les nœuds satinés.*

## سليلات الورد

المقادير:

العجينة:
- ...لاث من الفرينة.
- ...لة سمن أو مارغرين ذائبة
- ...من ماء الورد.
- ...ة ملح.
- ...ة كبيرة من الفانيلا.

الحشوة:
- ...ثلاث لوز مرحي رقيق.
- ...ثلاث سكر ناعم.
- ...رة حبة الليمون.

الديكور:
- ...ت الملون.
- ...د الساتان.

### كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفرينة و المارغرين و الملح و الفانيلا ثم بللي بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء، كوني كريات صغيرة و اتركيها ترتاح.

حضري الحشو باللوز و السكر الناعم و قشرة الليمون واسكبي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

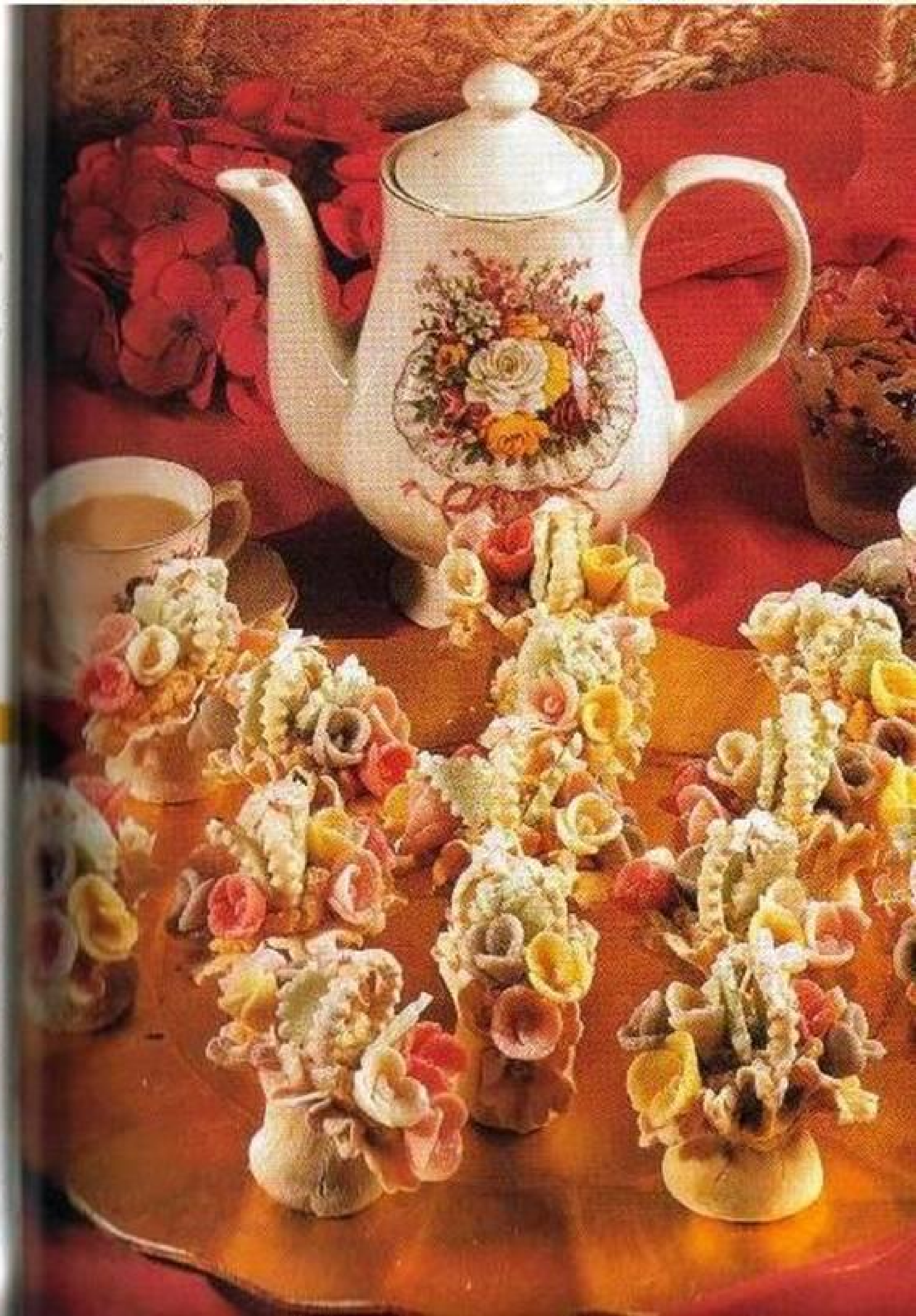
شكلي كريات قطرها 3 سم و ضعيها في صينية مرشوشة بالنشاء أو السكر الناعم.

شكلي يد السلة بعجينة طولها 12سم واحنيها على شكل نصف دائرة واطهيها لمدة 5 دقائق في فرن متوسط الحرارة.

ابسطي العجينة بالحلال ثم مرريها بآلة عجين في الرقم 5 ثم 7. وبواسطة كأس قطره 10سم قطعي دوائر و ضعي وسطها الحشو ارفعي أطراف العجينة بواسطة الأصابع و شكلي إنحناءات لتتحصلي على شكل سلة.

ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة واطهيها لمدة 17دقيقة في فرن متوسط الحرارة و فور خروجها يتم تركيب يد السليلات.

تحضر الأوراق و الأزهار بعجينة اللوز حيث يكون اللون حسب الاختيار (الملون الغذائي يبلل مع نكهته المناسبة له) ثم تزين بالعقاش و عقد الساتان.



# SKENDRIETTES

**INGRÉDIENTS :**

*Pour la pâte :*
- *03 mesures de farine*
- *01 mesure de smen ou de margarine fondue*
- *01 pincée de sel de table*
- *1 verre d'eau de rose*
- *01 C.à café de vanille*

*Pour la farce :*
- *500 g d'amande moulues*
- *300 g de sucre glace*
- *Colorant alimentaire dilué avec son arôme, suivant les couleurs*
- *01 blanc d'œuf*
- *3 C. à soupe de beurre fondu*

*Pour le sirop (cherbet):*
- *02 verre de miel*
- *01 verre d'eau de rose*

**PRÉPARATION :**

Dans un récipient, mettre la farine, la margarine fondue, la pincée de sel et la vanille.Arroser progressivement d'eau de rose jusqu'à obten[ir] une pâte souple facile à travailler. Former des boules puis laisser rep[o]ser.

**Préparation de la pâte d'amandes :**

Mélanger les amandes, le sucre glace , le colorant dilué avec l'arôme, le beurre fondu et le blanc d'oeuf, jusqu'à obtenir une pâte ferme.A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Disposer au bord un boudin de pâte d'amandes de 3 cm de diamètre, puis rouler la pâte dessus sur 2 tours.Pincer sur toute la longueur à l'aide du " nekkach ".Couper ensuite en losanges.Mettre à cuire au four à température moyenne pendant 20 mn, puis plonger dans le sirop tiède.
Présenter dans des caissettes.

# سكندريات

**المقادير:**

العجينة:
- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذائبة
- رشة ملح
- كأس ماء ورد
- ملعقة صغيرة من الفانيليا

الحشو:
- 500غ لوز مرحي
- 300غ سكر ناعم
- لون غذائي مبلل بنكهة المناسبة له
- 1 بياض البيض
- 3 ملعقات أكل زبدة ذائبة

الشاربات:
- 1 كأس ماء ورد
- 2 كأس عسل

**كيفية التحضير:**

في وعاء ضعي الفرينة، المارغرين الذائبة، الملح و الفانيليا. أسكبي ماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و سهلة الاستعمال. كوني كريات واتركيها ترتاح.

تحضر عجينة اللوز و السكر الناعم الملون المبلل بالنكهة و بياض البيضة و الزبدة الذائبة حتى تتماسك العجينة.

بواسطة الحلال تبسط العجينة إلى أن يصبح سمكها 2 ملم.

تضع عجينة اللوز على شكل أسطوانة سمكها 3 سم في طرف العجينة و تلف العجينة دورتين.

نأخذ النقاش ونزخرف السطح، ثم نقطعها على شكل مخروطات و تطهى لمدة 20 دقيقة في فرن متوسط ثم نغطسها في الشاربات دافئة (عسل+ماء ورد) و قدميها في حاويات.



# T'CHEREK EL ARYANE

**INGRÉDIENTS :**

*Pour la pâte :*
- *03 mesures de farine*
- *01 mesure de smen ou de margarine fondue*
- *5 C. à soupe de sucre glace*
- *1 œuf entier*
- *1 sachet de levure chimique*
- *1 verre d'eau de rose*
- *1 C. à soupe de vanille*

*Pour la farce :*
- *3 mesures d'amandes moulues*
- *1 mesure de sucre glace*
- *Eau de rose*
- *1 pincée de cannelle*
- *1 C. à soupe de vanille*

*Pour la décoration :*
- *Amandes grossièrement moulues*
- *1 jaune d'œuf*

**PRÉPARATION :**

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre glace, la levure chimique, l'œuf et la vanille.Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue.Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine.Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler.
Former des boules et laisser reposer.Préparer la farce avec les ingrédients indiqués ; Arroser progressivement de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène.Abaisser la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm.Dans une fiche cartonnée, découper un triangle de 10 cm de base et 13 cm de côté.Poser le triangle sur la pâte et découper la même forme avec une roulette.
Disposer la farce à la base du triangle formé et rouler jusqu'à la pointe.Donner ensuite la forme d'un croissant de lune.A l'aide d'un pinceau, badigeonner avec le jaune d'œuf , plonger ensuite dans les amandes concassées.Mettre à cuire au four à 200° dans un plateau saupoudré de farine, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

## تشاراك العريان

**المقادير:**

العجينة:
- 3 كيلات فرينة.
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذائبة.
- 5 ملعقات أكل سكر ناعم.
- 1 بيضة كاملة.
- 1 كيس خميرة كيميائية.
- 1 كأس ماء ورد.
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيليا.

الحشو:
- 3 كيلات لوز مرحي.
- 1 كيلة سكر ناعم.
- ماء ورد.
- 1 قرصة قرفة.
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيليا.

الديكور:

**كيفية التحضير:**

في وعاء ضعي الفرينة و السكر الناعم و الخميرة و البيضة و الفانيليا. ضعي حفرة في الوسط و اسكبي الزبدة الذائبة ، حكي الخليط جيدا بين يديك حتى يدخل الدهن في الفرينة. بلي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء سهلة الإستعمال. قسميها إلى كريات واتركيها ترتاح.

حضري الحشو باللوز و السكر و القرفة و الفانيليا ضعي ماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.

ابسطي بالحلال العجينة حتى يصير سمكها 3 ملم. خذي ورق مقوى وارسمي مثلث متساوي الساقين طول قاعدته 10سم و طول ساقيه 13سم ضعي المثلث على العجينة و قطعي الشكل بالجرارة.

ضعي الحشو على قاعدة المثلث وابسطيه ثم لفي قاعدة المثلث على الحشو عدة لفات حتى تصلي إلى القمة. الشكل لتتحصلي على شكل هلال.

بواسطة ريشة اطلي صفار البيض على الحلوى ثم ذرذري اللوز المطحون. في صينية مرشوشة بالفرينة ضعي الحلوى في الفرن درجة 200درجة حتى تتحصل على لون ذهبي.



# T'CHEREK M'SEKER

NGRÉDIENTS :

*our la pâte :*
- *03 mesures de farine*
- *01 mesure de smen ou de margarine fondue*
- *01 pincée de sel de table*
- *01 verre d'eau de rose*
- *01 C. à soupe de sucre glace*
- *01 C. à soupe de vanille*

*Pour la farce :*
- *3 mesures d'amandes moulues*
- *1 mesure de sucre glace*
- *Eau de rose*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *1 pincée de cannelle*

*our le sirop (" cherbet ") :*
- *1 verre d'eau de rose*
- *1 verre d'eau*
- *250 g de sucre cristallisé*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre, la vanille et la pincée de sel. Faire une fontaine et verser la margarine fondue refroidie. Frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement d'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. La couper en boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués et arroser progressivement avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène à diviser en boules de 2 cm de diamètre. Les abaisser à l'aide du rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm. Découper des ronds avec un verre à rebord fin dans lesquels vous disposerez des boudins de farce. Rouler jusqu'à ce que toute la pâte entoure la farce. Bien refermer les bouts puis donner la forme d'un croissant de lune. Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine puis mettre à cuire à four moyen pendant 20 mns, jusqu'à ce que le fond des gâteaux prenne une couleur rosée.

**Préparation du sirop :**

Mettre l'eau et le sucre à cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter l'eau de rose et laisser refroidir.
Plonger les gâteaux dans le sirop et laisser égoutter dans une passoire. Pour finir, sucrer avec deux couches de sucre glace.

## تشاراك المسكر

المقادير:

العجينة:
- 3 كيلات فرينة.
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذائبة
- قرصة ملح.
- كأس ماء الزهر.
- ملعقة أكل سكر ناعم.
- ملعقة أكل من الفانيليا.

الحشو:
- 3 كيلات لوز مرحي.
- 1 كيلة سكر ناعم.
- ماء ورد.
- ملعقة كبيرة من الفانيليا.
- قرصة قرفة.

الشاربات:
- كأس ماء الزهر.
- كأس ماء.

**كيفية التحضير:**

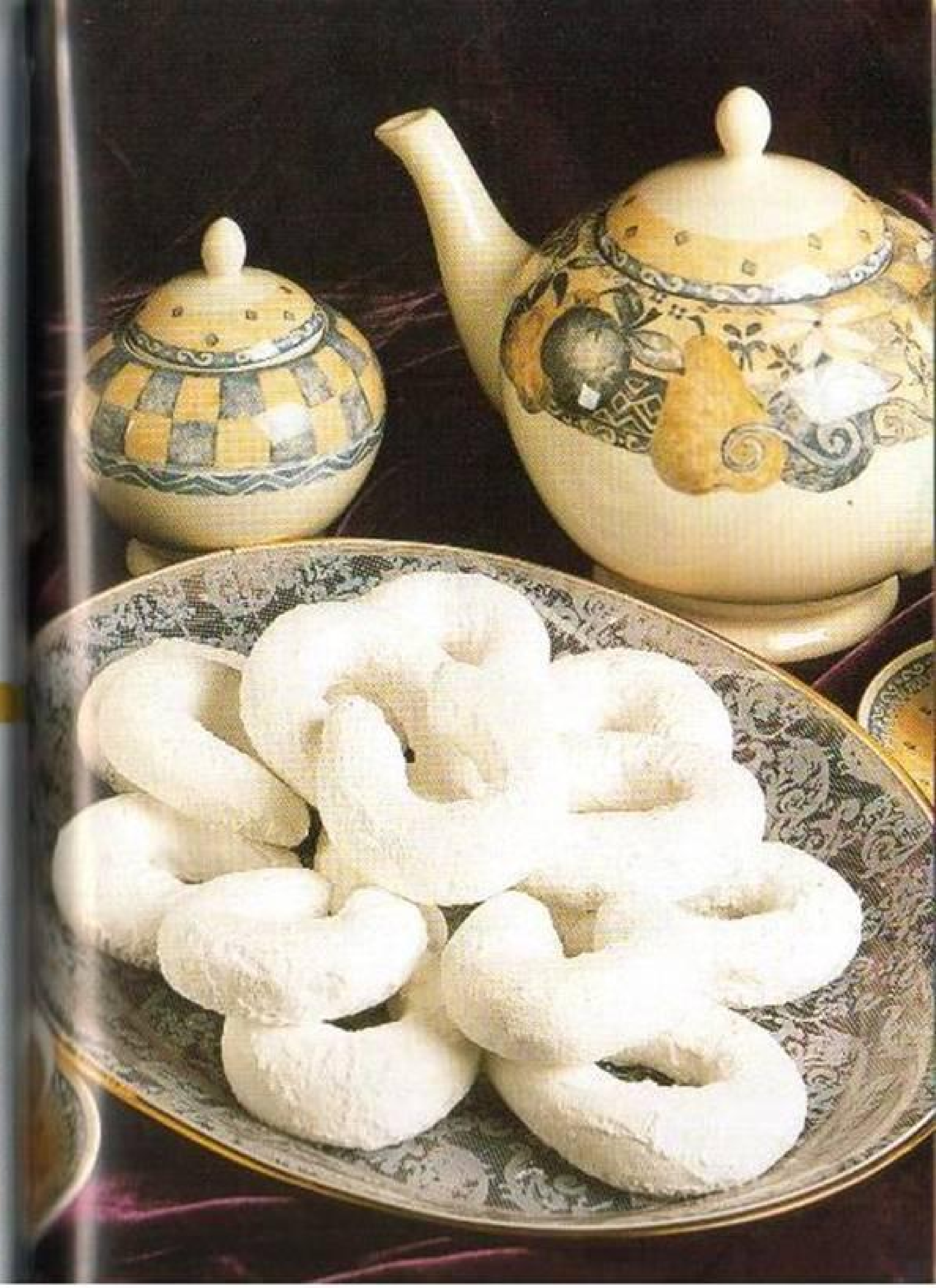
في وعاء نضع الفرينة، السكر الناعم، الفانيليا، الملح، ضعي حفرة واسكبي المارغرين الذائبة باردة، حكي الخليط جيدا بين يديك حتى يدخل السمن في الفرينة، بللي بماء الزهر تدريجيا حتى لتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال اقسميها إلى كريات واتركيها ترتاح.

حضري الحشو باللوز و السكر الناعم و الفانيليا و القرفة و اسكبي ماء الورد تدريجيا حتى تحصلي على عجينة قسميها إلى كريات صغيرة قطرها 2 سم.

إبسطي العجينة بالصلال حتى يصير سمكها 3 ملم. قطعي دوائر بواسطة كاس شفرتة رقيقة، و ضعي في طرف كل دائرة الحشو إبسطي الحشو على شكل أسطوانة وأديري طرف الدائرة عليه إلى أن تدور كليا، احنيها على شكل هلال و أغلقي طرفيه جيدا بالأصابع.

في صينية مرشوشة بالفرينة ضعي الحلوى في فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة حتى يصبح قاع الحلوة ورديا نوعا ما.

تحضر الشاربات بوضع الماء و السكر على النار حتى يختر الخليط. نضيف ماء الورد و نتركها تبرد . اغطسي الحلوى في الشاربات ثم قطريها في كسكاس ثم سكريها في السكر الناعم مرتين.



# Zlabia

**Ingrédients :**

- *1 kg de grosse semoule*
- *2 C. à soupe de levure*
- *1 C. à soupe de sel*
- *Eau*

*Ingrédients sirop ;*

- *3 mesures de miel*
- *1 mesure d'eau*
- *fleurs d'oranger*

A l'origine de cette recette, un pâtissier du Moyen Orient qui avait raté sa pâte à pain, parce qu'elle était beaucoup trop liquide. Il s'était alors exclamé : " Zella Bia ", qui signifie : " je l'ai ratée ". Il la fait donc cuire directement dans l'huile de friture, et c'est depuis devenu une sucrerie très appréciée.Elle est apparue pour la première fois en Algérie chez la famille " AKSIL ", dans la région de Boufarik, et qui la préparait dans leur maison, où les gens venaient passer leurs commandes. Avec le temps, elle s'est répandue et est consommée aujourd'hui dans tout le pays; surtout durant le mois de Ramadhan.

**Préparation :**

Dans un récipient, mettre la semoule, la levure délayer déjà dans de l'eau tiède et le sel.Mélanger avec de l'eau jusqu'à obtenir une pâte de la même consistance que la pâte à crêpes.

Laisser reposer pendant 48 h, jusqu'à ce que le volume de la pâte se multiplie par 4.

Ajouter ensuite un peu d'eau et mélanger avec une spatule .

Préparer un bain de friture chaud. Mettre la pâte dans un cornet à pâte et faire frire en donnant les formes de la zlabia, comme indiqué sur la photo. Une fois cuite, tremper la zlabia dans le sirop.

## زلابية

**المقادير :**

العجينة :

- 1 كيلو من السميد الخشن.
- 2 ملعقتان أكل من خميرة العجين.
- 1 ملعقة أكل من الملح.
- الماء.

الشاربات:

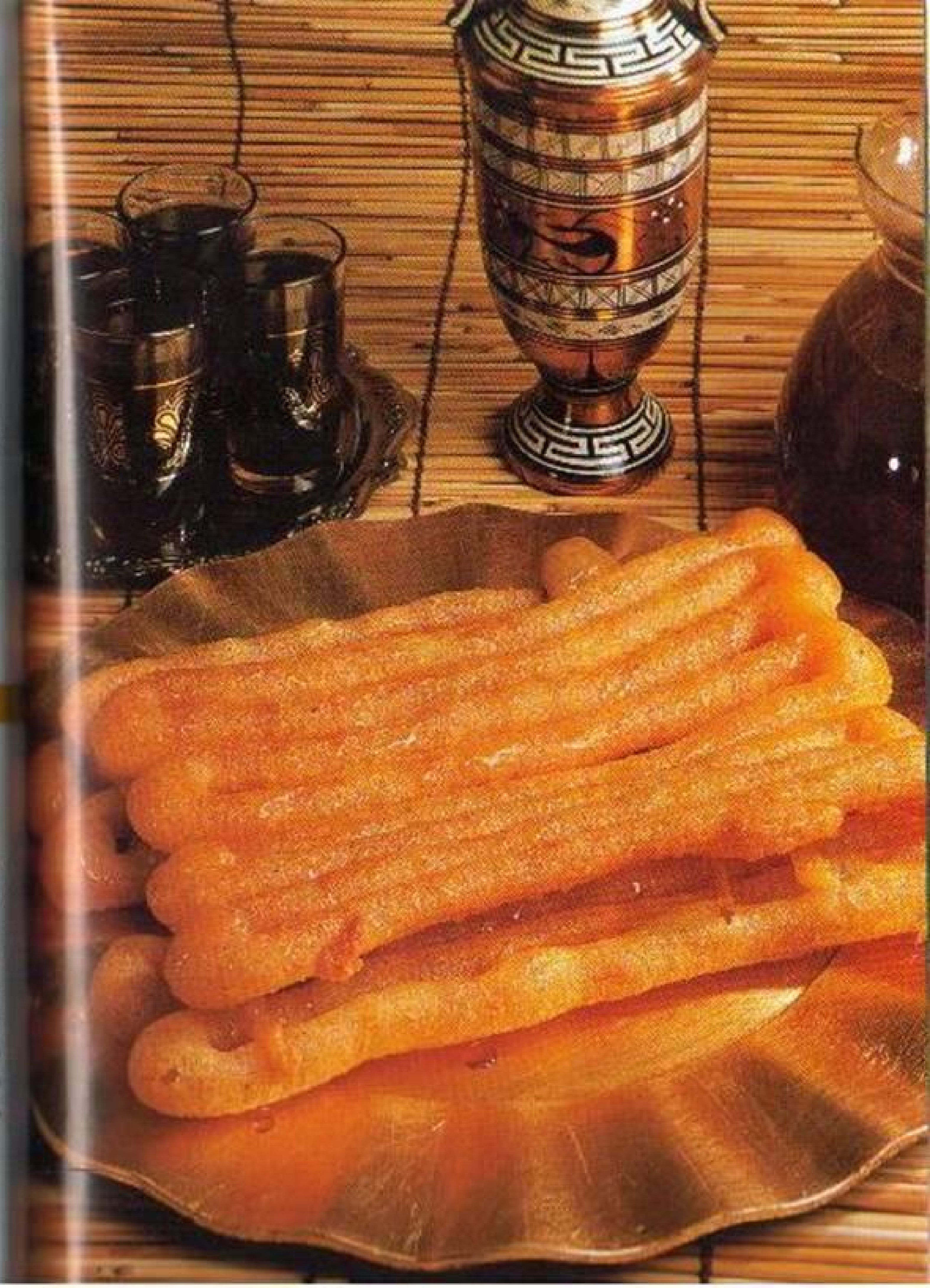
- 3 مكاييل من العسل.
- 1 مكيال ماء الورد.

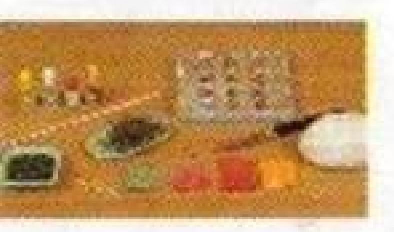
إن أصل قصة الزلابية، أن خباز حرت له عجينة الخبز فقال " زلا. بيا " بمعنى جرالتي. بعدها قام بقليها في الزيت و قدمها معسلة، و من ذلك اليوم اشتهرت. و دخلت لأول مرة في الجزائر عند عائلة عكسيل في مناطق بوفاريك، حيث كانو يحضرونها كحلوى تقليدية مشهورة و خاصة في شهر رمضان.

**كيفية التحضير:**

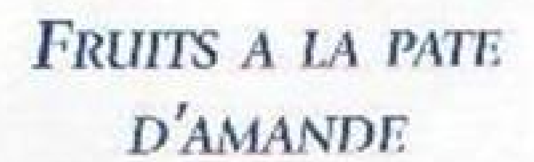
في وعاء ضعي السميد و الخميرة (مغمورة في الماء الساخن) و الملح واعجنيها في الماء حتى تحصلي على عجينة مثلها مثل عجينة البغرير. اتركيها ترتاح لمدة يومين، حتى يتضاعف حجمها 4 مرات. أضيفي بعدها قليلا من الماء، واخلطي الكل بعود.

حضري زيت القلي ساخنة، وضعي العجين في لمبوط خاص و شكلي الزلابية كما هي واضحة في الصورة داخل الزيت الساخنة وفور خروجها إغطسيها في الشاربات.





# FRUITS A LA PATE D'AMANDE



INGRÉDIENTS :

- 500 g d'amandes finement moulues
- 500 g de sucre glace tamisé
- Colorants avec arômes correspondants
- 4 à 5 blancs d'œufs

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes et le sucre glace. Ajouter au fur et à mesure les blancs d'œufs battus en neige, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
Diviser en boules de même dimension, que vous colorerez chacune d'une couleur différente, à l'aide des colorants alimentaires dilués avec leurs arômes correspondants.

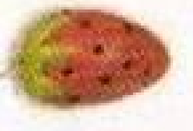
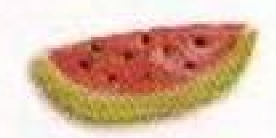
FARCE :
1 bol de bimo moulu.
1/2 bol amande moulues.
1/2 bol de halwa turc.
1 paquet de beurre de 250gr.
2 cuillères à soupe de sucre glace.

PRÉPARATION:
Mettre tous les ingrédiants dans un robo bien melanger en ajoutant au fur et à mesur le beurre jusqu'a obtention d'une pate moette facile à manié, puis former des boules de la grosseur d'un noyau.









# الفواكه بعجينة اللوز

المقادير:

العجينة :

- 500غ لوز مرحي رقيق.
- 500غ سكر ناعم مغربل.
- ملون غذائي مع نكهة المناسبة.
- 4 إلى 5 بياض بيض.

الحشو:

- 1 إناء بيمو مرحي (علبة و نصف).
- 1/2 إناء لوز مرحي.
- 1/2 إناء حلوة الترك مفتتة.
- ملعقتين أكل سكر ناعم.
- [illegible]

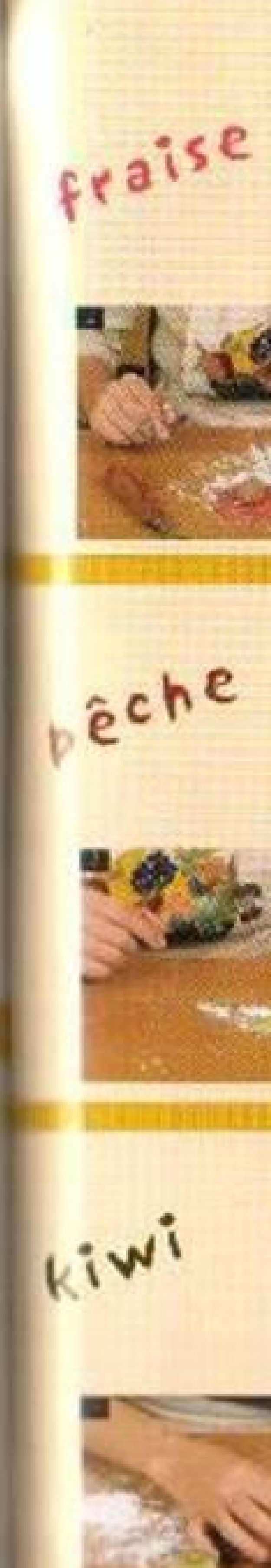
كيفية التحضير:

في وعاء ضعي اللوز،السكر، أضيفي بياض البيض تدريجيا مخفق كالثلج حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.

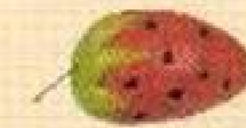
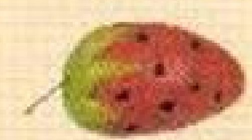
قسمي العجينة إلى كريات، و لوني كل واحدة بالملون الغذائي المبلل في نكهته المناسبة.

الحشو:

ضعي كل المقادير في وعاء ضيفي الزبدة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة، كوني كريات حجمها حجم الجوزة.



fraise





pêche

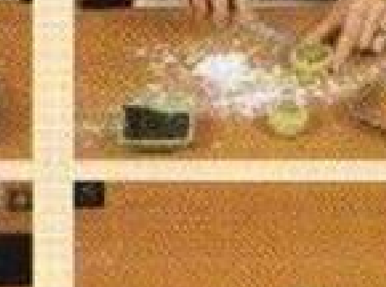






kiwi








citron






Pastèque
Cerise
Raisin
Poire
Figue
figue barbarie
Petite rose